This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

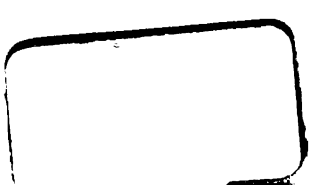
+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`

12511
LENOX LIBRARY

Purchased in 1873.



TRAITÉ GÉNÉRAL

DES

EAUX ET FORÊTS, CHASSES ET PÊCHES.

LIBRAIRIE D'ARTHUS BERTRAND, RUE HAUTEFEUILLE, N°. 23,

ÉDITEUR DU VOYAGE AUTOUR DU MONDE PAR LE CAPITAINE DUPERREY (1).

CODE FORESTIER,

PRÉCÉDÉ

DE L'EXPOSÉ DES MOTIFS DE CE CODE

ET DES DISCOURS PRONONCÉS AUX CHAMBRES LORS DE SA DISCUSSION,

ET SUIVI

DE L'ORDONNANCE DU ROI SUR SON EXÉCUTION ET SUR L'ORGANISATION DE L'ADMINISTRATION DES FORÊTS,

AVEC

UN COMMENTAIRE DES ARTICLES DU CODE ET DE L'ORDONNANCE D'EXÉCUTION,

Ouvrage adopté par M. le Conseiller d'État, Directeur général des Forêts,

ET PUBLIÉ

Par M. Baudrillart,

Chef de division à l'Administration des forêts, Chevalier de l'Ordre royal de la Légion-d'Honneur, auteur du Traité général des Eaux et Forêts, Chasses et Pêches, etc., etc.

Deux très-forts volumes in-12, 10 fr.; *francs de port, par la poste*, 12 fr. 50 c.

(1) Quatre livraisons sont en vente. Le Prospectus se distribue.

TRAITÉ GÉNÉRAL

DES EAUX ET FORÊTS, CHASSES ET PÊCHES,

COMPOSÉ

1°. D'UN RECUEIL CHRONOLOGIQUE DES RÉGLEMENS FORESTIERS, depuis 1515 jusqu'en 1825; 8 livraisons ou 3 volumes in-4°, ornés de tableaux et de figures (*en vente*), 67 francs;

2°. D'UN DICTIONNAIRE DES EAUX ET FORÊTS, 8 livraisons, ou 2 volumes in-4°, avec ATLAS (*en vente*), 60 francs;

3°. D'UN DICTIONNAIRE DES CHASSES, 1 volume in-4°, avec ATLAS (*sous presse*);

4°. D'UN DICTIONNAIRE DES PÊCHES, 1 volume in-4°, avec ATLAS (*en vente*), 34 francs.

Par M. Baudrillart,

CHEF DE DIVISION A L'ADMINISTRATION DES FORÊTS, ETC.

Le RECUEIL CHRONOLOGIQUE DES RÉGLEMENS contient les Ordonnances, Édits et Déclarations des Rois de France, les Arrêts du Conseil et des Cours souveraines; les Lois, Arrêtés du Gouvernement, Décrets, Ordonnances du Roi, Arrêts de la Cour de cassation, Décisions ministérielles, Circulaires et Instructions administratives.

Il forme en ce moment huit livraisons, dont la dernière comprend l'année 1825. Les six premières livraisons, 1515 à 1823, sont de 9 fr. chaque. La septième, 1824, est de 7 fr.; et la huitième, 1825, de 6 fr. Prix total.....67 fr.

Le DICTIONNAIRE GÉNÉRAL, RAISONNÉ ET HISTORIQUE DES EAUX ET FORÊTS, contient l'Analyse des Lois, Ordonnances, Arrêts et Instructions; la Police et la Conservation des forêts; les diverses Méthodes de culture, d'aménagement et d'exploitation; l'Architecture navale, la Botanique, la Minéralogie, etc., appliquées à l'économie forestière; avec l'étymologie et l'explication des termes forestiers et autres, employés dans l'ouvrage.

Il forme cinq livraisons, ou deux forts volumes in-4°, avec un Atlas qui contient un grand nombre de planches. Prix..60 francs.

Le DICTIONNAIRE DES PÊCHES, 2 livraisons ou 1 fort volume in-4°, contient l'Histoire des Poissons, l'explication des termes de Pêche et de Navigation; la description des Appâts, Instrumens, Filets, Engins et procédés de toute espèce qui sont employés pour prendre le Poisson, avec les dispositions réglementaires, tant sur la Pêche fluviale que sur la Pêche maritime.

Il est accompagné d'un bel Atlas, format grand in-4° de quarante-quatre planches, représentant au moins cent figures de Poissons de mer et de rivière, et diverses sortes de Pêcheries avec les instrumens qui y sont propres. Prix.....34 fr.

Le DICTIONNAIRE DES CHASSES paraîtra en 1828; il contiendra l'Histoire des Animaux qui font l'objet de la grande et de la petite Chasse; l'explication des termes de Chasse; la description des Armes, Instrumens, Piéges, Filets, Engins et procédés de toute espèce employés dans cet art, et les dispositions réglementaires sur l'exercice de la Chasse dans les bois et en plaine.

Il formera un fort volume in-4°, et sera accompagné d'un Atlas de même format que celui du *Dictionnaire des Pêches*. Cet Atlas contiendra environ cinquante planches représentant les différentes races de Chiens de Chasse, les Quadrupèdes et les Oiseaux qui font l'objet d'une chasse quelconque, et tous les Instrumens et Piéges qui servent à tuer ou à prendre les animaux.

Ce *Dictionnaire* sera publié par souscription et divisé en trois livraisons. Le prix de chaque livraison sera de 15 francs.

Les livraisons parues seront augmentées de 2 francs pour les personnes qui n'auront pas souscrit.

Chaque partie du Traité général des Eaux et Forêts, Chasses et Pêches, se vend séparément.

(Le prospectus se distribue.)

TRAITÉ GÉNÉRAL

DES

EAUX ET FORÊTS, CHASSES ET PÊCHES,

COMPOSÉ

D'UN RECUEIL DES RÉGLEMENS FORESTIERS, D'UN DICTIONNAIRE DES EAUX ET FORÊTS, D'UN DICTIONNAIRE DES CHASSES ET D'UN DICTIONNAIRE DES PÊCHES; AVEC UN ATLAS POUR CHAQUE DICTIONNAIRE.

QUATRIÈME PARTIE.

DICTIONNAIRE DES PÊCHES,

CONTENANT

L'HISTOIRE NATURELLE DES POISSONS ET DES AUTRES ANIMAUX AQUATIQUES QUI FONT L'OBJET DE LA PÊCHE DES EUROPÉENS; L'EXPLICATION DES TERMES DE PÊCHE ET DE NAVIGATION; LA DESCRIPTION DES LIGNES, HAMEÇONS, FILETS, ENGINS ET INSTRUMENS DE TOUTE NATURE; PARCS, PÊCHERIES ET PROCÉDÉS QUELCONQUES EMPLOYÉS DANS LES DIVERSES SORTES DE PÊCHES; LES DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES, TANT SUR LA PÊCHE FLUVIALE QUE SUR LA PÊCHE MARITIME; AVEC UN ATLAS COMPOSÉ DE 44 PLANCHES;

PAR M. BAUDRILLART,

CHEF DE DIVISION A LA DIRECTION GÉNÉRALE DES FORÊTS, CHEVALIER DE L'ORDRE ROYAL DE LA LÉGION-D'HONNEUR, MEMBRE DE LA SOCIÉTÉ ROYALE ET CENTRALE D'AGRICULTURE, DU CONSEIL D'ADMINISTRATION DE LA SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE ET DE CELUI DE LA SOCIÉTÉ D'ENCOURAGEMENT POUR L'INDUSTRIE NATIONALE, ET CORRESPONDANT DES SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE, DES SCIENCES ET ARTS DES DÉPARTEMENS DE SEINE-ET-OISE, DU DOUBS ET DE L'ARIÉGE, ET DE CELLE DES FORÊTS ET CHASSES DE SAXE-GOTHA.

Dominamini piscibus maris et volatilibus cœli, et universis bestiis quæ moventur super terram.

G., ch. I.

PARIS,

ARTHUS BERTRAND, Libraire-Éditeur, rue Hautefeuille, n°. 23, près l'École de Médecine;

Mme. HUZARD (née VALLAT LA CHAPELLE), Libraire, rue de l'Éperon-St.-André-des-Arts, n°. 7.

1827.

LENOX LIBRARY
NEW YORK

IMPRIMERIE DE MADAME HUZARD
(NÉE VALLAT LA CHAPELLE), rue de l'Éperon, n°. 7.

LIBRAIRIE D'ARTHUS BERTRAND, RUE HAUTEFEUILLE, N°. 23,
ÉDITEUR DU VOYAGE AUTOUR DU MONDE PAR LE CAPITAINE DUPERREY (1).

CODE FORESTIER,

PRÉCÉDÉ DE L'EXPOSÉ DES MOTIFS DE CE CODE ET DES DISCOURS PRONONCÉS AUX CHAMBRES LORS DE LA DISCUSSION, ET SUIVI DE L'ORDONNANCE DU ROI SUR SON EXÉCUTION ET SUR L'ORGANISATION DE L'ADMINISTRATION DES FORÊTS,

AVEC UN COMMENTAIRE DES ARTICLES DU CODE ET DE L'ORDONNANCE D'EXÉCUTION;

OUVRAGE adopté par M. le Conseiller d'État, Directeur général des Forêts,

ET PUBLIÉ

PAR M. BAUDRILLART,

Chef de division à l'Administration des forêts, chevalier de l'ordre royal de la Légion-d'Honneur, auteur du Traité général des eaux et forêts, chasses et pêches, etc., etc.

Prospectus. (Juin 1827.)

Une nouvelle législation, publiée depuis vingt-cinq ans, a réglé les droits de propriété et l'état civil des personnes en France, les droits et les obligations du commerce, la procédure civile et la procédure criminelle, et les peines à appliquer aux crimes et aux délits ordinaires.

Il restait à régler des matières spéciales, régies par des lois anciennes qui ne sont plus en harmonie avec nos institutions actuelles.

De ce nombre était la législation forestière, renfermée dans l'ordonnance de 1669 et dans la loi du 29 septembre 1791, et dans une foule de réglemens dont la diversité des dates indique assez la différence des dispositions.

Une refonte générale de cette législation était depuis long-temps réclamée.

Un sixième Code, le *Code forestier*, satisfait à ce vœu, et remplit une immense lacune dans l'ordre de nos institutions.

Il efface ce qui avait été fait pour un autre ordre d'administration, et modifie, suivant l'esprit des lois actuelles, les anciennes dispositions sur le régime des forêts.

Ce Code sera complété par une ordonnance générale, qui en réglera l'exécution et qui constituera l'Administration forestière.

Cette nouvelle législation, à raison des changemens qu'elle apporte dans l'ancien ordre de choses, comme à raison de ses nombreuses dispositions et de la variété des sources où elle a été puisée, éprouvera nécessairement des difficultés dans les commencemens de son exécution; et ces difficultés seront d'autant plus fréquentes, qu'il s'agit d'une matière toute spéciale, généralement négligée dans l'étude des lois, et qui, dans plusieurs cas, ne peut être bien comprise qu'à l'aide des connaissances forestières: aussi faisait-elle autrefois l'objet d'une juridiction particulière, confiée aux agens de l'Administration des forêts. D'un autre côté, cette matière est vaste et très-diversifiée dans son ensemble. Elle se rattache à toutes les parties du droit public.

On conçoit que l'explication de la nouvelle loi et de l'ordonnance qui y fera suite ne peut être que l'ouvrage d'un homme exclusivement occupé de cette partie de nos lois.

Sous ce rapport, le commentaire que nous annonçons présente toutes les garanties d'une bonne exécution.

Les ouvrages publiés par l'auteur, sa coopération à la rédaction du premier projet de Code et de l'ordonnance, et l'analyse qu'il a été chargé de faire des observations fournies par les magistrats du royaume sur ce Code, l'ont mis à portée d'en apprécier toutes les dispositions et d'en connaître tous les motifs.

C'est en considération de ces titres à la confiance publique que son ouvrage a été l'objet de la recommandation la plus honorable et du témoignage le plus imposant. M. le

(1) Quatre livraisons sont en vente. Le prospectus se distribue.

conseiller d'état, directeur général des forêts, a lui-même confié à l'auteur la rédaction de cet ouvrage, et appelé l'attention des agens de son Administration sur son utilité.

La lettre suivante contient les motifs de la détermination de ce magistrat.

Direction générale des Forêts.

Paris, le 4 avril 1827.

Un nouveau Code, Monsieur, va remplacer toute la législation forestière.

Il est important que cette loi reçoive, dès son début, une juste application dans ses différentes dispositions. Les fausses interprétations qui en seraient faites formeraient pour l'avenir des préjugés d'autant plus difficiles à effacer, qu'ils auraient, pour ainsi dire, pris naissance avec la loi.

L'obscurité de quelques dispositions de l'Ordonnance de 1669 et la contrariété d'arrêts dont cette loi a été l'objet, ont eu une influence dont les effets se sont fait remarquer dans tout le cours de son exécution.

Quoique la loi nouvelle soit rédigée avec plus de clarté, et que la discussion publique qui en est faite en facilitera l'intelligence, on ne peut néanmoins se flatter qu'elle sera comprise et interprétée par tous et dans toutes ses dispositions, suivant son véritable sens.

Semblable à toutes les lois, qui ne posent que des principes renfermés dans des termes concis, le Code forestier exigera des explications propres à en faire ressortir l'esprit et les motifs.

Une ordonnance du Roi contiendra l'organisation de l'Administration forestière, établira les rapports de cette administration avec les autorités, et réglera le mode d'exécution de ce Code.

Mais il y a des explications de détail, des rapprochemens entre l'ancienne et la nouvelle législation, des remarques spéciales, des citations de lois et de principes de droit; en un mot, des observations particulières et même des opinions qui peuvent être d'un grand secours dans l'étude d'un Code, et dont cependant le législateur ni le gouvernement ne peuvent surcharger le texte.

Ce genre de travail est ordinairement exécuté par ceux qui ont fait une étude spéciale de la législation et qui peuvent s'aider des renseignemens et des matériaux qui ont servi à la confection des lois.

J'ai, pour faciliter l'étude du Code forestier aux agens de mon Administration, et dans l'intérêt de la juste application de ce Code, jugé convenable d'en faire faire un commentaire, ainsi que de l'ordonnance qui y fera suite.

Ce commentaire fera connaître les sources où leurs dispositions ont été puisées, l'uniformité ou la différence de ces dispositions avec celles qui leur ont servi de type; les motifs qui ont déterminé le législateur à maintenir, modifier ou réformer ce qui existait; le sens dans lequel chaque disposition doit être entendue et exécutée, et enfin le système général de la nouvelle législation, et les rapports de ses différentes parties entre elles.

Comme ce travail n'est point de nature à paraître sous la forme d'une Instruction administrative, puisqu'il ne contiendra rien d'obligatoire et qu'il rentrera absolument dans la classe des ouvrages de jurisprudence, j'ai laissé à son auteur le soin de le publier par la voie ordinaire du commerce.

J'ai pensé que l'exécution de cet ouvrage ne pouvait être confiée à un homme plus exercé dans la connaissance des lois forestières que M. Baudrillart, dont vous connaissez les écrits, et qui d'ailleurs a coopéré très-activement à tous les travaux qui ont servi à la confection du Code.

Recevez, Monsieur, l'assurance de ma considération très-distinguée.

Le Conseiller d'État, directeur général des forêts, Signé MARQUIS DE BOUTHILLIER.

Toutes les dispositions sont prises pour que l'ouvrage puisse paraître dans le mois qui suivra la publication de la loi et de l'ordonnance d'exécution.

Il formera deux très-forts volumes in-12, dont le prix sera, pour Paris, de 12 f.; par la poste, de 12 f. 50 c.

NOTA. Chaque volume se vendra séparément 6 fr. 1 par la poste, 7 fr. 50 c.

On peut se faire inscrire d'avance, ayant soin d'affranchir sa lettre.

Le premier volume contiendra l'Exposé des motifs du Code forestier, par M. le vicomte de Martignac, commissaire du Roi; le Rapport fait au nom de la Commission, par M. le baron Favart de Langlade; la Discussion à la Chambre. Le deuxième volume contiendra l'Exposé des motifs, par M. le vicomte de Martignac, le Rapport fait au nom d'une Commission spéciale, par M. le comte Roy, et la Discussion à la Chambre des Pairs.

NOTA. MM. les Souscripteurs qui, à raison de leurs fonctions, auraient besoin du Code et de l'Ordonnance, à l'instant même de leur publication, pourront s'en procurer, *le texte seul*, moyennant le prix de 2 fr., et 2 fr. 50 c. par la poste.

ON SOUSCRIT A PARIS, CHEZ ARTHUS BERTRAND, LIBRAIRE-ÉDITEUR, RUE HAUTEFEUILLE, N°. 23.

NOTA. On trouve, à l'adresse ci-dessus, tous les ouvrages de M. Baudrillart, dont les principaux sont :

DICTIONNAIRE des Eaux et Forêts, 5 livraisons in-4°, fig..... 60 fr.
RECUEIL chronologique des réglemens forestiers, depuis 1815 jusqu'en 1825; 8 livraisons in-4°... 67 fr.
DICTIONNAIRE DES PÊCHES, in-4°, 44 planches (*en vente*)..... 34 fr.
DICTIONNAIRE des Chasses, in-4°, 50 planches (*paraîtra en novembre 1827*).

Paris, Imprimerie de Mme HUZARD (née VALLAT LA CHAPELLE), rue de l'Éperon, n°. 7.

DISCOURS PRÉLIMINAIRE.

Nous n'avions, en commençant cette quatrième partie de notre *Traité général des Forêts, Chasses et Pêches*, l'intention de n'y parler que de la pêche fluviale, qui est dans les attributions de l'Administration des forêts; mais nous nous sommes bientôt aperçu que cette pêche et celle qui se fait à la mer avaient entre elles des rapports si nombreux et si étroits, qu'il était presque impossible de traiter de l'une sans s'occuper de l'autre.

En effet, beaucoup de poissons de mer s'approchent de l'embouchure des rivières et en remontent le cours dans certaines saisons de l'année, pendant lesquelles on les pêche dans les eaux douces. Les instrumens et les procédés employés dans la pêche fluviale se retrouvent en grand nombre dans la pêche maritime, et les réglemens relatifs à l'une et à l'autre sont basés sur les mêmes principes, et ont le même objet de police et de conservation.

Nous avons considéré en outre que les points de contact de l'Administration des forêts avec le département de la marine, au sujet des deux sortes de pêches, pouvaient faire désirer un ouvrage qui pût être consulté dans l'intérêt commun des deux services, et qui présentât un corps complet d'instructions sous les rapports de l'art et de la législation.

Enfin, il nous a paru que la pêche en mer réclamait un ouvrage nouveau. Le grand *Traité des Pêches* de Duhamel, publié en 1770, n'a conservé son mérite que sous le rapport de l'art de la pêche; mais la description des poissons s'y présente avec la confusion qui régnait alors dans l'histoire naturelle de ces animaux. Cette partie de l'ouvrage de Duhamel ne pouvait plus être consultée; elle appelait la réforme que Lacépède et quelques autres naturalistes ont introduite dans l'ichthyologie.

Le *Dictionnaire des Pêches*, faisant partie de l'*Encyclopédie*, présente les mêmes défauts que le *Traité de Duhamel*, dont il n'est que l'extrait.

Un savant distingué, M. Noël de la Morinière, avait senti la nécessité d'un nouvel ouvrage sur les pêches, et il avait tous les moyens de le faire. Il aurait traité ce sujet à-la-fois comme naturaliste, comme navigateur, comme expert dans tous les procédés de pêche, et comme littérateur; mais malheureusement il a péri victime de son zèle dans un voyage qu'il avait entrepris avec l'autorisation du gouvernement, pour explorer des parages lointains. Il n'a laissé qu'un premier volume, consacré uniquement à l'histoire des pêches anciennes et du moyen âge.

Notre travail, beaucoup plus abrégé et sans doute bien moins parfait que ne l'aurait été celui de ce savant, aura du moins l'avantage de se présenter enrichi des connaissances acquises depuis la publication des autres *Traités de Pêche*.

Nous avons consulté, pour la description des poissons, des cétacés, des crustacés et des testacés, les ouvrages les plus estimés, tels que l'*Histoire des Poissons* par Lacépède, l'*Histoire naturelle de Buffon*, édition de Sonnini, et le *Dictionnaire d'Histoire naturelle*, édition de Déterville, dans lequel le savant M. Bosc a rédigé tous les articles sur les poissons.

*

Nous nous sommes attaché, de même que nous l'avons fait dans notre *Dictionnaire des Forêts,* à mettre un ordre rigoureux dans la rédaction de nos articles, parce que nous sommes persuadé que les sciences exactes ne peuvent se passer de cet ordre, qui malheureusement ne se trouve pas toujours dans les ouvrages de nos savans. Il est possible que la pompe du style ne s'accommode pas d'une étroite méthode; mais l'instruction y gagne, et les faits présentés dans un ordre naturel se gravent mieux dans la mémoire : ils se retrouvent bien plus facilement aussi dans les recherches.

Ainsi, dans la description de chaque poisson de quelque importance, nous faisons connaître, toujours dans le même ordre, son nom spécifique en français et en latin, le genre et la division auxquels il appartient dans la méthode de Lacépède, ses noms vulgaires et ceux qu'il porte dans plusieurs langues étrangères, ses caractères spécifiques, ses lieux d'habitation, sa nourriture, sa propagation, ses ennemis et maladies, ses qualités, les différentes manières de le pêcher, les moyens de préparation à l'aide desquels on le conserve pour le commerce et la consommation, enfin l'art de le préparer pour les tables.

Nous avons recherché dans l'ouvrage de Duhamel en premier lieu, et ensuite dans tous ceux qui ont traité de la pêche, les procédés employés dans cet art, et nous y avons puisé la plûpart des méthodes que nous rapportons. Il nous a paru également nécessaire de vérifier les changemens que les procédés les plus importans avaient pu éprouver, et cela a été l'objet de notre correspondance dans quelques ports de mer; mais nous avons remarqué que les pêches décrites par Duhamel étaient, toujours pratiquées, à fort peu de différence près, de la même manière qu'elles ont été indiquées dans l'Ouvrage de cet auteur. Enfin, nous avons voulu voir nous-même ce qui se pratiquait sur les côtes de la Normandie, et nous y avons pris des notes qui ont servi à améliorer nos articles.

La partie technique de notre travail eût été incomplète sans le secours du dessin; un grand nombre de figures font connaître les ressources de l'admirable industrie de l'homme dans la guerre qu'il fait aux habitans des eaux : ces figures représentent l'image de tous les instrumens de pêche, les usages si variés et si ingénieux auxquels ils sont employés, le mouvement et l'action de toutes ces machines; elles nous font, pour ainsi dire, assister aux pêches qui y sont décrites.

Nous n'avons point eu à nous livrer à de longues recherches sur l'histoire de la pêche, l'ouvrage de Noël de la Morinière contient à cet égard tout ce qu'on peut désirer, et nous en avons profité pour donner, dans le cours de ce *Dictionnaire,* l'histoire de la pêche des poissons les plus importans.

Toutefois, nous ne pouvons nous dispenser de présenter ici des notions sommaires sur cet objet et un aperçu de la législation relative à la pêche en général.

L'éloquent auteur de l'*Histoire des Poissons,* M. de Lacépède, dont les sciences regrettent la perte récente, a décrit en peu de mots les avantages, les agrémens et les ressources de la pêche; qu'il nous soit permis d'emprunter ses paroles : « La pêche, dit ce célèbre naturaliste, a précédé la culture des champs, elle est contemporaine de la chasse; mais il y a cette différence entre la chasse et la pêche, que cette dernière convient aux peuples civilisés, et que, bien loin de s'opposer aux progrès de l'agriculture, du commerce et de l'industrie, elle en multiplie les heureux résultats.

» Si, dans l'enfance des sociétés, la pêche procure à des hommes encore à demi sauvages une nourriture suffisante et salubre; si elle les accoutume à ne pas redouter l'inconstance de l'onde; si elle les rend navigateurs, elle donne aux peuples policés d'abondantes moissons pour les besoins du pauvre, des tributs variés pour le luxe du riche, des préparations recherchées pour le commerce lointain, des engrais fécondans pour les champs peu fertiles : elle force à traverser les mers, à braver les glaces du pôle, à supporter les feux de l'équateur, à lutter contre la tempête; elle lance

sur l'Océan des forêts de mâts; elle crée les marins expérimentés, les commerçans audacieux, les guerriers intrépides.

» Mère de la navigation, elle s'accroît avec ce chef-d'œuvre de l'intelligence humaine. A mesure que les sciences perfectionnent l'art admirable de construire et de diriger les vaisseaux, elle multiplie ses instrumens, elle étend ses filets, elle invente de nouveaux moyens de succès, elle s'attache un plus grand nombre d'hommes, elle pénètre dans les profondeurs des abîmes; elle arrache aux asiles les plus secrets, elle poursuit jusqu'aux extrémités du globe les objets de sa constante recherche, et voilà pourquoi ce n'est que depuis un petit nombre de siècles que l'homme a développé sur tous les fleuves et sur toutes les mers ce grand art de concerter ses plans, de réunir ses efforts, de diversifier ses attaques, de diviser ses travaux, de combiner ses opérations, de disposer du temps, de franchir les distances, et d'atteindre sa proie en maîtrisant pour ainsi dire les saisons, les climats, les vents déchaînés et les ondes bouleversées.

» Mais si, au lieu de suivre l'ordre chronologique de l'art de la pêche, nous voulons nous représenter ce qu'il est, nous examinerons sous des points de vue généraux ses instrumens, son théâtre, ses principaux objets.

» Nous pouvons diviser en quatre classes les instrumens ou les moyens qu'il emploie : premièrement, ceux qui attirent les poissons par des appâts trompeurs, et les retiennent par des crochets funestes; deuxièmement, ceux avec lesquels on va au devant de leurs légions, on les cerne, on les resserre, on les presse, on les renferme dans une enceinte d'où il leur est impossible de s'échapper; ou ceux avec lesquels on attend que les courans, les marées, leurs besoins, leur natation, dirigés par une sorte de rivage artificiel, les entraînent dans un espace étroit dont l'entrée est facile, et toute sortie interdite; troisièmement, les couleurs qui les blessent, les lueurs qui les trompent, les feux qui les éblouissent, les préparations qui les énervent, les odeurs qui les enivrent, les bruits qui les effraient, les traits qui les percent, les animaux exercés et dociles qui se précipitent sur eux, et ne leur laissent la ressource ni de la résistance ni de la fuite; quatrièmement enfin, les instrumens qui se composent de deux ou de plusieurs de ceux que l'on vient de voir distribués dans les classes précédentes.

Pêche aux hameçons. Parcs, ravoirs, pêcheries de toute espèce. Pêche aux feux, au clairon; préparations enivrantes, odeurs, harpons. Pêche aux oiseaux.

» Parmi les instrumens de la première classe, le plus simple est cette ligne flexible, au bout de laquelle un fil léger soutient un frêle hameçon caché sous un ver, sous une boulette artificielle, sous un petit fragment de substance organisée, ou sous toute autre amorce dont la forme ou l'odeur frappe l'œil ou l'odorat du poisson trop jeune, ou trop inexpérimenté, ou trop dénué d'instinct, ou trop entraîné par un appétit vorace, pour n'être pas facilement séduit. Quels souvenirs touchans cette ligne peut rappeler! Elle retrace à l'enfance ses jeux; à l'âge mûr, ses loisirs; à la vieillesse, ses distractions; au cœur sensible, le ruisseau voisin du toit paternel; au voyageur, le repos occupé des peuplades dont il a enlevé la douce quiétude; au philosophe, l'origine de l'art.

Lignes, filets, etc.

» Et bientôt l'imagination franchit les espaces et les temps; elle se transporte au moment et sur les rives où ce roseau léger fait place à ces lignes flottantes, ou à ces lignes de fond si longues, si ramifiées, soutenues ou enfoncées avec tant de précaution, ramenées ou relevées avec tant de soin, hérissées de tous ces *haims* ou crochets, et répandant sur un si grand espace un danger inévitable.

Hameçons.

» Dans la seconde classe paraissent les filets, soit ceux que la main d'un seul homme peut placer, soutenir, manier, avancer, déployer, jeter, replier, retirer, ou qu'on traîne, comme les *dragues* et *ganguis*, après en avoir fait des *manches*, des *poches* et des *sacs*; soit ceux qui, présentant une grande étendue, élevés à la surface de l'eau par des corps légers et flottans, maintenus dans la

Filets.

position la plus convenable par des poids attachés aux rangées les plus basses de leurs mailles, simples ou composés, formés d'une seule nappe ou de plusieurs réseaux parallèles, assez prolongés pour atteindre jusqu'au fond des rivières profondes, et assez longs pour barrer la largeur d'un grand fleuve, ou déployant leurs extrémités de manière à renfermer un grand espace maritime, composant une seule enceinte, ou repliés en plusieurs parcs, développés comme une immense digue, ou contournés en prisons sinueuses, sont conduits, attachés, surveillés et ramenés par une entente remarquable, par un concert soutenu, par des combinaisons habilement conçues d'un grand nombre d'hommes réunis.

Nasses. » A la seconde classe appartiennent encore ces asiles trompeurs faits de jonc ou d'osier, ces nasses perfides dans lesquelles le poisson, égaré par la crainte ou entraîné par le besoin, ou conduit sans précaution par le courant auquel il s'est livré, et croyant trouver une retraite semblable à celle que lui ont donnée plus d'une fois les grottes de ses rivages hospitaliers, pénètre facilement, en écartant des branches rapprochées, qui ne lui présentent, lorsqu'il veut entrer, que des tiges dociles, mais qui, lui offrant, lorsqu'il veut sortir, des pointes enlacées, le retiennent dans une captivité que la mort seule termine.

Pêche aux feux. » Parmi les moyens de la troisième classe doivent être compris ces feux que l'on allumait, dès le temps de Bélon (1), sur les rivages de la Propontide, pour favoriser le succès des pêches de nuit.

Lueurs trompeuses. Ces planches blanchâtres, vernies et luisantes, placées sur les bords de bateaux pêcheurs de la Chine, et qui, réfléchissant les rayons argentins de la lune, et imitant la surface tranquille et lumineuse d'un lac, et trompant facilement par cette image les poissons, qui se plaisent à s'élancer hors de l'eau, les séduisent au point qu'ils sautent d'eux-mêmes dans la barque, et pour ainsi dire

Fouanes. dans la main du pêcheur, en embuscade et caché; ces *fouanes*, dont on perce les coryphènes chrysurus, et tant d'autres osseux; ces tridents, avec lesquels on harponne les redoutables habitans de

Cormoran. la mer; ces cormorans apprivoisés, dont les Chinois se servent depuis si long-temps dans leurs pêches, qui saisissent avec tant d'adresse le poisson, et qu'un anneau placé autour de leur cou contraint de céder à leurs maîtres une proie presque intacte.

» Les grandes pêches, si remarquables par le temps qu'elles demandent, les préparatifs qu'elles exigent, les arts qu'elles emploient, les précautions qu'elles commandent, le grand nombre de bras qu'elles mettent en mouvement, et qui donnent au commerce la morue des grands bancs, le hareng des mers boréales, le thon de la Méditerranée et les acipensères de la Caspienne, nous offrent de grands exemples de ces moyens composés, que l'on peut regarder comme formant une quatrième classe.

» Et tous ces moyens si variés, sur quel immense théâtre ne sont-ils pas employés par l'art perfectionné de la pêche?

» Si du sommet des Cordillères, des Pyrénées, des Alpes, de l'Atlas, des hautes montagnes de l'Asie, de toutes les énormes chaînes de monts qui dominent la partie sèche du globe, nous descendons par la pensée vers les rivages des mers, en nous abandonnant pour ainsi dire au cours des eaux qui se précipitent de ces hauteurs dans les bassins qu'entourent ces antiques montagnes, sur quel ruisseau, sur quelle rivière, sur quel lac, sur quel fleuve ne verrons-nous pas la ligne ou le filet assurer au pêcheur attentif la récompense de ses soins et de sa peine?

» Et lorsque, parvenus à l'Océan, nous nous élèverons encore par la pensée au-dessus de la surface pour en embrasser un hémisphère d'un seul coup-d'œil, nous verrons depuis un pôle jusqu'à

(1) Vers le milieu du seizième siècle.

l'autre de nombreuses escadres voguer pour les progrès de l'industrie, l'accroissement de la population, la force de la marine, protectrice des grands États, la prospérité générale et la renommée des grands Empires. Ah! dans cette moisson de bonheur et de gloire puisse ma nation recueillir une part digne d'elle! Puisse-t-elle ne jamais oublier que la nature, en l'entourant de mers, en faisant couler sur son territoire tant de fleuves fécondans, en la plaçant au centre des climats les plus favorisés par ses douces et vives influences, lui a commandé dans tous les genres les plus nobles succès.

» Quels prix attendent en effet au bout de la carrière le pêcheur intrépide! Combien d'objets peuvent être ceux de sa recherche, depuis les énormes poissons de dix mètres (30 pieds) de longueur jusqu'à ceux qui, par leur petitesse, échappent aux mailles les plus serrées; depuis le féroce squale, dont on redoute encore la queue gigantesque ou la dent meurtrière, lors même qu'on est parvenu à l'entourer de chaînes pesantes, jusqu'à ces abdominaux transparens et mous qu'aucun aiguillon ne défend; depuis ces poissons rares et délicats que le luxe paie au poids de l'or, jusqu'à ces gades, ces clupés et ces cyprins, si abondans en nourriture, si nécessaires à la multitude peu fortunée; depuis les argentines et les ables, dont les admirables écailles donnent à la beauté opulente les perles artificielles, rivales de celles que la nature a fait croître dans l'Orient, jusqu'aux espèces dont le grand volume, profondément pénétré d'un fluide abondant et visqueux, fournit cette huile qui accélère le mouvement de tant de machines, assouplit tant de substances, et entretient dans l'humble cabane du pauvre cette lampe sans laquelle le travail, suspendu par de trop longues nuits, ne pourrait plus alimenter sa nombreuse famille; depuis les poissons que l'on ne peut consommer que très-près des parages où ils ont été pris, jusqu'à ceux que des précautions bien entendues et des préparations soignées conservent pendant plusieurs années, et permettent de transporter au centre des plus grands continens; depuis les salmones, dont les arêtes sont abandonnées, dans des pays disgraciés, au chien fidèle ou à la vache nourricière, jusqu'à ces gastérostées, qui, répandus par myriades dans les sillons, s'y décomposent en engrais fertile; et enfin, depuis la raie, dont la peau préparée donne cette garniture agréable et utile, connue sous le nom de *beau galuchat*, jusqu'aux acipensères, et à tant d'autres poissons, dont les membres, séparés avec attention de toute matière étrangère, se convertissent en cette colle qui, dans certaines circonstances, peut remplacer les lames de verre, et que les arts réclament du commerce dans tous les temps et dans tous les lieux.

» Quelque prodigieux que doive paraître le nombre des poissons que l'homme enlève aux fleuves et aux mers, des millions de millions de ces animaux échappent à sa vue, à ses instrumens, à sa constance. Plusieurs de ces derniers périssent victimes des habitans des eaux, dont la force l'emporte sur la leur; ils sont dévorés, engloutis, anéantis pour ainsi dire, ou plutôt décomposés, de manière qu'il ne reste plus aucune trace de leur existence. Plusieurs autres cependant succombent isolément à la maladie, à la vieillesse, à des accidens particuliers, ou meurent par troupes, empoisonnés, étouffés ou écrasés par les suites d'un grand bouleversement. Il arrive quelquefois, dans ces dernières circonstances, qu'avant de subir une altération très-marquée, leurs cadavres sont saisis par des dépôts terreux qui les enveloppent, les recouvrent, les durcissent, et préservant leur corps de tout contact avec les élémens destructeurs, en font en quelque sorte des *momies* naturelles, et les conservent pendant des siècles. »

Après ce brillant tableau de la pêche, que nous devons au célèbre auteur de l'*Histoire des Poissons*, il ne nous reste plus qu'à rassembler quelques notes historiques sur cet objet important.

Les anciens Grecs avaient observé les poissons beaucoup plus qu'ils n'avaient étudié les autres

La pêche maritime est régie par des lois spéciales, dont l'ordonnance de 1681 forme la base principale. Cette ordonnance a été confirmée ou modifiée dans plusieurs de ses dispositions par des déclarations de nos Souverains, des arrêts du Conseil, des lois, et un grand nombre d'arrêtés et d'ordonnances royales. Nous n'avons point dû nous en occuper dans notre *Recueil des Réglemens forestiers;* mais il nous a paru d'autant plus utile de les réunir et d'en présenter le recueil à la suite de ce *Dictionnaire,* qu'il est difficile de se les procurer, étant épars dans les volumineuses collections de nos lois.

Indépendamment de ce *Recueil,* nous donnerons, comme pour la pêche fluviale, une analyse raisonnée des lois sur la pêche maritime, dans l'article *Pêche* de ce *Dictionnaire* et dans les différens articles spéciaux suivant l'ordre alphabétique, de sorte que le lecteur aura sous les yeux, d'une part, le texte entier des réglemens, et de l'autre l'explication des dispositions actuellement en vigueur.

En réunissant ainsi dans le même ouvrage les dispositions réglementaires, tant sur la pêche fluviale que sur la pêche maritime, avec les principes sur la manière d'exercer ces deux sortes de pêche, nous avons voulu, comme dans nos ouvrages sur les forêts, que le précepte de la loi fût toujours à côté des règles de l'art. Si, comme nous sommes autorisé à le croire, le Gouvernement fait refondre la législation sur la pêche en général, il nous suffira d'ajouter à nos recueils les lois qui auront été promulguées.

Par cette réunion d'objets, le pêcheur de profession, l'amateur qui ne cherche dans l'exercice de la pêche qu'un paisible amusement, les propriétaires d'étangs ou de pêcheries, les agens du Gouvernement préposés à la police des pêches, et les juges chargés de l'application des lois, trouveront dans cet ouvrage tout ce qui peut intéresser leur amusement, leurs droits, leur industrie, leurs devoirs et leurs obligations.

DICTIONNAIRE

DES PÊCHES MARITIME ET FLUVIALE,

ET DE LA LÉGISLATION Y RELATIVE,

SUIVI

D'UN RECUEIL CHRONOLOGIQUE DES RÉGLEMENS

SUR LA PÊCHE MARITIME.

ABACATUAJA ou GAL VERDATRE, *zeus gallus.* Poisson du Brésil, qui a du rapport avec le maquereau. V. *Gal* et *Zée.*

ABAIT. Terme de pêche employé en Bretagne pour signifier *appât:* d'où l'on dit *abaiter, abecquer* ou *embuquer,* pour *amorcer.*

Le mot *abait* paraît provenir de l'anglais *bait,* qui signifie *Appât.* V. ce mot.

ABDOMINAL. Adjectif formé d'*abdomen,* qui, dans l'anatomie, signifie le bas-ventre : c'est ce qui appartient au bas-ventre.

Poissons abdominaux. C'est le nom d'une division de la classe des poissons, et qui renferme ceux qui ont des arêtes, et dont les nageoires ventrales sont placées plus près de l'anus que des pectorales.

ABÉE. On nomme ainsi une ouverture par laquelle coule l'eau d'un ruisseau ou d'une rivière qui fait moudre un moulin : on ferme, quand on veut, cette ouverture avec des pales ou lançoirs.

Le mot *abée* est venu par corruption du mot *baie,* qui signifie un enfoncement de la mer dans les terres.

ABERDAHN. On appelle *aberdahn* en Norwège, et *aberdan* en Hollande, les morues qu'on prépare en vert et dans des tonnes. V. *Morue.*

ABLE ou ABLETTE, *cyprinus alburnus.* Poisson du genre cyprin.

Dénomination. — Ce poisson se nomme en français *able, ablette,* et dans quelques provinces *ovelle, borde;* en allemand, *nesteling, spitzlauben, mayblecke,* etc.; en anglais, *bleack;* en hollandais, *alphenaar.* Le nom latin d'*alburnus* donné à ce cyprin vient du mot *albus,* qui signifie blanc.

On pêchait ce poisson dans le moyen âge. L'ordonnance de 1326 faisait défense de tirer à terre les ablerets ou seines destinées à pêcher l'able.

Description. — L'ablette (*Pl. 9, fig. 12*) a de 3 à 6 pouces de longueur, le museau pointu, la mâchoire supérieure plus courte que l'inférieure, 10 rayons à la nageoire dorsale et 21 à l'anale; la forme un peu aplatie, large vers le ventre, et étroite près de la queue; la tête petite et plate en dessus; les écailles minces, peu adhérentes, argentées sous le ventre, et d'un bleu verdâtre sur le dos; l'anale grise, et les pectorales offrant des teintes rouges.

Habitation. — Ce poisson abonde dans les lacs et les rivières de l'Europe; il se plaît dans les courans rapides, et il se présente souvent à la surface de l'eau quand la température est douce : on le prend en quantité dans les rivières de la Seine, de la Loire, de l'Allier, de la Vienne, de la Moselle, de la Seille, etc.

Propagation. — L'able multiplie beaucoup; elle fraie en mai et juin.

Ennemis. — Comme elle est petite, elle sert de nourriture journalière aux poissons voraces et aux oiseaux d'eau.

Qualités. — La chair de l'ablette est molle et peu savoureuse, et par conséquent repoussée des tables recherchées; cependant elle est assez bonne en automne, époque où elle est plus grasse. On la mange communément frite.

Les pêcheurs emploient l'ablette comme l'un des meilleurs appâts pour amorcer les lignes destinées à prendre des anguilles, des truites et des brochets. Elle peut aussi être employée dans les étangs pour alimenter les gros poissons.

Si l'able est peu estimée comme poisson de table, elle est très-recherchée pour la matière nacrée qui entoure la base de ses écailles, et dont on obtient d'abord ce qu'on appelle l'*essence d'Orient,* par diverses lotions qu'on leur fait subir. C'est avec cette essence et de la cire que se font les fausses perles.

La fabrication et le commerce de cette parure, quoique beaucoup tombés, sont encore considérables en France, et sur-tout à Paris, d'où les marchands de plusieurs nations se la procurent

vières celle où il afflue le plus d'eau par la quantité de ruisseaux et de rivières qui s'y déchargent.

AGAVE. Nom que Linné a donné à l'*aloès* qui fournit le fil de pitte pour les pêcheurs. V. *Ligne*.

AGE DES PÊCHEURS. L'art. 2 du tit. XXXI de l'ordonnance de 1669 portait que nul ne pourrait être reçu maître-pêcheur qu'il n'eût l'âge de 20 ans.

La loi du 14 floréal an 10, qui a rétabli le régime de la pêche, ne fixe point d'âge pour les garde-pêches que les fermiers peuvent établir.

Quant aux garde-pêches établis par l'Administration, il semble qu'ils doivent avoir le même âge que les autres agens et gardes de cette Administration, attendu que la loi ne fait aucune distinction.

AGON. Nom d'un poisson que l'on pêche en abondance dans les lacs de la Guarda et de la Côme, en Italie, et que l'on compare à la sardine pour la grosseur et la saveur. On pense qu'il appartient au genre cyprin, et que ce pourrait bien être l'able.

Il est connu en Italie sous le nom d'*agoni* ou sardine d'eau douce; car, quoique les eaux du lac de Guarda soient douces, on trouve à ce poisson un peu du goût de la sardine de mer : au reste, il en a tous les caractères, tant pour les nageoires que pour les ailerons.

Les *agons* du lac de Côme ne sont guère plus grands qu'une forte sardine ou un célerin; mais ils ont le ventre un peu plus large. On ne transporte ordinairement cette espèce que jusqu'aux environs de Milan et de Mantoue, les uns secs, les autres en barils, où ils sont confits avec une saumure : il n'y a point, dans ces provinces, de poissons plus communs que les *agons*.

L'*agon* se dépouille aisément de ses écailles, qui sont assez grandes, minces et flexibles; elles sont noirâtres sur le dos, et argentées sur les côtés. On ne sent point de dents dans sa gueule; il y a sur le dos un petit aileron flexible, deux nageoires derrière les ouïes, et deux sous le ventre : l'aileron de la queue est fendu, et, dit Bélon, terminé comme un pinceau; il a des aspérités sous le ventre, depuis l'anus jusqu'à la gorge; ses yeux sont grands et élevés sur la tête. Cette courte description établit que l'*agon* tient beaucoup de la sardine, du célerin ou du hareng.

AICHE. Synonyme d'*appât*. On dit aussi *éche*. V. *Achées*.

AICHER. Synonyme d'*amorcer*. Ce mot peut venir d'*achées*, vers de terre qui servent à amorcer. V. *Appât*.

AIGLE. Nom spécifique d'une raie des mers d'Europe, principalement de la Méditerranée, qui parvient à une grandeur telle, qu'on en a pêché du poids de plus de 300 livres. Elle est armée, au bout de la queue, d'un aiguillon dentelé, de 3 à 4 pouces de long, très-redouté des pêcheurs. Cette raie a la chair dure et d'une odeur désagréable; mais son foie, d'une grosseur considérable, est excellent à manger et fournit beaucoup d'huile. V. *Raie*.

AIGREFIN, EGLEFIN, AGLEFIN, ou ANON, *gladus aglefinus*; en hollandais, *schelvis*; en flamand, *daguet*; en suédois, *kallie*; en anglais, *haddock*. C'est un poisson du genre des *gades*.

Description. — Ce poisson (*Pl.* 4, *fig.* 5), qui est communément de la grandeur d'un pied, et du poids d'une livre et demie, a le dos brun tirant sur le bleu, bordé par une raie longitudinale noire, qui, avec les taches qui se trouvent sur cette partie, forme une espèce de croix semblable à celle qu'on remarque sur le dos et les côtes des ânes; ce qui a fait donner à ce poisson le nom d'*ânon*. L'extrémité des nageoires, et sur-tout de celle de la queue, est d'une couleur plus brune que le reste. La membrane branchiale excède l'opercule en dessous vers la gorge, et a 6 ou 7 rayons ou côtes. La vésicule du fiel est petite, placée le long de l'estomac, qui est long, et au-dessous on aperçoit beaucoup d'appendices vermiculaires. Les rayons des nageoires sont assez forts et sensibles du côté où ils sont plus longs; mais ensuite ils deviennent plus courts et sont si fins, qu'il n'est pas possible de les compter.

Habitation. — L'*ânon* ou *églefin* se trouve rarement dans la Manche; il est plus commun dans la mer d'Allemagne, où l'on en prend toute l'année de médiocre grosseur; cependant il en paraît quelquefois l'été de petits bancs dans la Manche; mais ils ne sont pas gros et sont peu estimés; on fait plus de cas de ceux qu'on voit à Dunkerque, depuis novembre jusqu'en février, où on les prend, soit avec des filets, soit avec des haims.

Les pêcheurs basques disent qu'il n'est pas fort abondant sur les côtes de Saint-Pierre, de Miquelon et de Port-à-Choix; mais qu'à l'Ile Royale il y en a de grands comme des morues.

Les pêcheurs anglais ont remarqué que depuis 1766, les aglefins se montrent avec exactitude vers le 10 décembre sur les côtes d'Yorck, où ils forment un banc d'environ trois milles en largeur.

Nourriture. — Comme ce poisson se nourrit de petits crabes, on le trouve fréquemment dans les roches; il se nourrit aussi de petits poissons; il poursuit sur-tout les harengs et s'engraisse rapidement à l'époque de leur passage. Sa voracité fait qu'il mord avidement à l'hameçon; ce qui désespère les pêcheurs, qui aimeraient beaucoup mieux prendre de la morue fraîche.

Propagation. — Il fraie en mars : alors les femelles viennent en grande troupe déposer leurs œufs sur la côte, parmi les varecs et autres plantes marines, et ensuite les mâles viennent séparément féconder les œufs.

Ennemis. — Les chiens de mer, les morues et les flétans lui font la guerre et le forcent à se retirer dans des anses, où l'on peut en prendre une grande quantité.

Qualités. — La chair de l'aigrefin est feuilletée comme celle de la morue, blanche, ferme, de bon goût, et facile à digérer. On l'apprête dans les cuisines comme le merlan.

Pêche. — On prend les aigrefins comme la morue, avec des lignes de fond amorcées de petits poissons. Les Groenlandais les prennent pendant l'hiver, à la main, à l'ouverture des trous qu'ils font dans la glace, et où ces poissons viennent respirer en foule.

Quand les pêcheurs de morue manquent de capelans et de harengs, ils amorcent leurs haims avec de petits *églefins*.

Lorsqu'on prend de grands *églefins* sur les bancs,

on les sale comme la morue; mais ils sont beaucoup moins estimés, leur chair devenant très-dure en se desséchant : aussi ne se vendent-ils qu'avec le rebut.

Les petits, qu'on prend dans la Manche avec le hareng, se mettent dans les mêmes paniers, et se vendent sans distinction.

AIGUILLAT, *squalus acanthius.* (Lin.) (V. la *Pl.* 3, *fig.* 5.) C'est le nom d'un *squale*, qu'on trouve dans presque toutes les mers et principalement dans la Méditerranée, et qui est connu aussi sous le nom de *chien de mer* sur les côtes de Provence et de Languedoc. Il a un aiguillon à chaque nageoire du dos; le corps très-allongé; la tête aplatie, cunéiforme et arrondie vers le museau; les dents disposées sur trois rangs, allongées et aiguës; deux ouvertures à chaque narine; la ligne latérale droite; le dos bleu noirâtre et marqué de taches blanches; les côtés violets; le ventre blanc; les aiguillons des nageoires épineux, très-gros, courts et blancs. Ce squale parvient rarement à plus de 5 à 6 pieds. Il vit de tout ce qu'il rencontre; il poursuit sur-tout la morue, les harengs, avec lesquels on en prend souvent plusieurs d'un seul coup de filet; on le pêche aussi à la ligne.

Il met au jour quatre, six et peut-être un plus grand nombre de petits.

La chair de l'*aiguillat* est filamenteuse, dure et peu agréable au goût; mais ses œufs sont très-recherchés dans quelques cantons du nord de l'Europe. Sa peau, comme celle de plusieurs autres espèces de *squales*, est, sous le nom de *chagrin*, employée dans les arts.

AIGUILLE. Nom spécifique de plusieurs poissons de mer, qui sont allongés et minces comme l'instrument qu'on appelle ainsi. V. *Syngnate-Aiguille.*

AIGUILLE DE LACEUR. C'est une espèce de navette de bois léger, sur laquelle on roule le fil qui doit servir à faire le filet. On *charge*, on *emplit* ou l'on *couvre* l'aiguille de fil : ces termes sont synonymes. V. *Filet.*

AIGUILLE DE MER, ou AIGUILLETTE. C'est un poisson du genre ésoce. V. *Bélone.*

AIGUILLETTE. Morceau de fil de fer, terminé par une espèce de bouton qui sert à tirer du sable les coquillages qu'on nomme *manchots* ou *manches de couteau.* V., au mot *Pêche*, le § *Différentes sortes de pêches.*

AIGUILLIÈRE. C'est un filet qui ressemble assez à la battude ou au sardinal. On le tend entre deux eaux; il sert à prendre des aiguilles et quelquefois des muges ou des bogues.

A Marseille, sa maille est de quinze oudres au pan, c'est-à-dire qu'elles ont un peu moins d'un demi-pouce en carré. Il y a des tessures de 100 brasses sur 6 de hauteur. Les bagues de plomb, qui sont d'une demi-once, sont distribuées de quatre en quatre pans, et les flottes à trois quarts de pan les unes des autres.

Outre qu'on cale ces filets comme les battudes, on s'en sert encore pour envelopper les aiguilles, lorsqu'on en aperçoit, en nombre, rassemblées dans un endroit. Alors le filet n'étant pas calé jusque sur le fond, parce qu'il a moins de plombée, on attache çà et là des énards au bout desquels sont des flottes de liége; et, tenant les énards plus ou moins longs, on cale le filet à la profondeur qu'on juge à propos. V. la *Pl.* 33, *fig. N°. III.*

On amarre un bout du filet à une roche ou à une câblière qu'on nomme *bande*, qui pèse au moins 60 livres, et en même temps un orin ou coulême, avec sa bouée ou signal, et le bateau décrivant une ligne circulaire, on essaie d'envelopper le plus d'aiguilles qu'il est possible; puis le pêcheur rapproche le bout du filet qu'il tient dans son bateau, de celui qu'il a rendu fixe. Les aiguilles qui se trouvent ainsi enveloppées s'effarouchent et s'emmaillent en grand nombre.

L'aiguillière du Martigue est faite avec un bon fil retors; les mailles sont de 13 ou 14 au pan, et la chute du filet est d'environ 60 mailles. Les tessures sont quelquefois de 15 brasses, d'autres en ont 60.

L'armure ou le gréement de l'aiguillière consiste en deux lignettes, d'un quart de pouce de circonférence, qui bordent ce filet haut et bas. Celle du bas porte 2 onces de plomb par brasse, séparées en deux bagues, et celle du haut environ un quarteron de liége divisé en six parties. Comme on veut que la nappe forme une bourse ou panse, on ne l'attache pas à la lignette de la tête, maille par maille; on fait en sorte que, quand le filet est tendu, il y ait un espace de 3 mailles et demie entre chaque anneau ou pinpignon.

On ne prend avec ce filet, qui est flottant, que des aiguilles, et rarement quelques muges.

L'aiguillière de Provence se nomme *sarcieta* à Alicante. Ce filet, qui occupe un quart de lieue de longueur, s'étend à une demi-lieue de la côte sur 6 brasses d'eau. On y prend, outre les aiguilles, des bogues et d'autres petits poissons. Cette *pêche* commence en novembre et finit en février. Elle se fait ordinairement avec quatre hommes dans un petit bateau.

AIGUILLONS. Ce sont les osselets aigus et d'une seule pièce qui soutiennent les nageoires de plusieurs poissons. Ces nageoires s'appellent *aiguillonnées* ou *épineuses.* V. *Poisson.*

AILES DE FILET DE PÊCHE. Ce sont des bandes de filet qu'on ajoute aux côtés des filets en manche.

AINARDS. Petites gances qui servent aux pêcheurs à attacher le bord de leur filet sur une corde ou ralingue qui les borde. V. *Filet.*

AINETTES. Petites baguettes dans lesquelles on embroche les harengs qu'on veut saurer. V. *Hareng.*

AISSAUGUE, EISSAUGUE, ESSAUGUE, ou ISSAUGUE. Ces différentes dénominations désignent un filet approchant de la seine ou senne, au milieu duquel il y a un sac de filet.

L'aissaugue est formée d'un sac, bourse, nasse ou manche, *a h* (*Pl.* 37, *N°. II*), qui fait le fond du filet, et de deux longues *bandes* de filet, *jambes*, *traits*, ou *ailes b b*, qui en sont les côtés, et à l'extrémité desquelles on joint de longues cordes ou halins *c*, pour le traîner.

La longueur des ailes est de 95 brasses. Les 80 premières brasses de *b* en *n* ont leurs mailles d'un bon pied d'ouverture en carré, et la hauteur d'un filet en cette partie est au moins de 70 pieds. Au

reste, toutes les proportions que nous donnons ici sont sujettes à variation.

Les 10 brasses *n d*, qui suivent les 80 dont on vient de parler, sont nommées *aureras;* elles ont 2 pouces et demi d'ouverture en carré. La hauteur du filet en cet endroit est d'environ 73 pieds. Ces mailles, surtout celles des 80 premières brasses, sont trop grandes pour arrêter le poisson. Elles ne servent qu'à former comme une galerie, qui détermine le poisson à se rendre dans la poche *a*. On tient néanmoins les autres mailles plus serrées à mesure qu'on approche du fond, parce que le poisson, qui s'aperçoit du piége qu'on lui tend, s'échapperait si des mailles plus serrées ne le retenaient.

Les 5 dernières brasses *d e* sont appelées *failles*, et formées d'un filet qu'on nomme *majour*, et dont les mailles n'ont que 5 ou 6 lignes d'ouverture en carré, et où les sardines commencent à s'emmailler. Cette partie du filet peut avoir 36 pieds de hauteur.

Il faut observer que les 15 dernières brasses des ailes sont bordées en haut et en bas d'une espèce de galon de filet qu'on nomme *chape*, et dont les mailles sont d'un fil retors en quatre. Celui du haut a 40 mailles de hauteur, et celui du bas, 60.

Ces chapes ne servent pas à prendre le poisson. Leur usage est de conserver le filet, qui est d'un fil plus délié, et quand les pêcheurs tirent les ailes hors de l'eau, ils ont soin d'enveloppper les *aureras* et les *majours* par la chape, dans la vue de les conserver, comme le font les pêcheurs *A A* de la *fig. N°. III.* C'est pour cette raison que la partie inférieure de la manche est formée de mailles de chape capables de résister au frottement que le filet éprouve contre le fond de la mer.

Les termes d'*aureras*, de *failles* et de *majours*, sont en usage au port de Marseille.

A la Ciotat et à Antibes, les ailes sont formées de quatre pièces de filet. La première a 80 brasses de longueur, et ses mailles ont 21 pouces d'ouverture; la seconde est longue de 13 brasses et a les mailles ouvertes de 2 pouces et un quart; la longueur de la troisième est de 5 brasses, dont les mailles ont un pouce d'ouverture; la quatrième, qu'ils nomment *margue*, et qui forme l'embouchure du filet, a 9 brasses, et ses mailles 6 à 8 lignes d'ouverture, ce qui n'est pas fort différent de ce qu'on pratique à Marseille. Ces petites variétés peuvent s'observer dans les divers ports, et quelquefois dans le même, suivant la fantaisie des pêcheurs.

L'embouchure du filet s'appelle *margue* ou *gorge*.

La poche ou manche *a*, *N°. II*, a 9 brasses de longueur, depuis l'entrée jusqu'au fond ou cul-de-sac. L'entrée a 18 ou 20 brasses de circonférence.

Lorsque dans un grand fond, elle est tenue ouverte par les liéges et les plombs, ses mailles sont en losange de haut en bas, et alors la manche a peu de profondeur, comme on le voit en *A*, *N°. II;* elle ressemble en quelque façon à une voile enflée par le vent; mais elle s'allonge à-peu-près, comme l'indique la ligne ponctuée *m*, à mesure qu'elle s'emplit de poisson, quand l'eau s'y entonne avec force ou lorsque étant près du rivage, les liéges s'approchent des plombs; et à proportion que la poche s'allonge, l'embouchure se ferme par l'affaissement des ailes; au moyen de quoi, le poisson ne peut s'échapper. Ainsi, la manche de l'aissaugue fait deux fonctions: en pleine mer, celle d'un filet qui arrête le poisson comme les seines ordinaires, et auprès du rivage, c'est une poche dans laquelle le poisson se trouve enveloppé. Aux approches de terre, le poisson effrayé s'enfonce dans la manche et en est plus sûrement pris. Quelques-uns, qui se trouvent d'une grosseur proportionnée à l'ouverture des mailles, s'y arrêtent par les ouïes; ce qui arrive pareillement aux seines, mais plus rarement.

On distingue cinq parties dans la manche; savoir, 1°. le cul-de-sac *h*, qui a une brasse et demie de diamètre. A Marseille, on le nomme *cul-de-peivau* ou *chaudron*. Il est fait d'un filet très-fort, et capable de soutenir le poids du poisson lorsqu'on le tire de l'eau. Ses mailles, dites de pin, ont un peu moins de 4 lignes d'ouverture en carré. Comme le fil retors en trois ou quatre se gonfle à l'eau, les mailles ont au plus 3 lignes d'ouverture lorsque le filet a servi.

2°. Dans la partie supérieure de la manche *i*, les deux brasses les plus proches du cul-de-sac sont d'une maille appelée *clairets*, qui a un peu plus de 4 lignes d'ouverture en carré. Les 7 brasses suivantes, qui terminent l'entrée de la manche, sont des mailles dites *majours*, qui ont 6 lignes d'ouverture.

3°. La partie inférieure de la manche a pareillement deux sortes de mailles; les 7 brasses les plus proches du cul-de-sac sont d'une maille appelée *grand majour*, qui a 7 lignes d'ouverture en carré, et qui est faite avec un fil plus fort que les majours ordinaires. Les deux autres brasses, qui sont à l'ouverture de la manche, sont appelées *tirassadour;* elles sont formées de mailles de chape qui ont 15 lignes en carré.

4°. Les deux flancs de la manche, qu'on appelle *pouches* ou *pointes*, ont une figure presque triangulaire, et sont formés de mailles qui tiennent le milieu entre les majours et les clairets. Ces mailles ont environ 5 lignes d'ouverture en carré.

On ne peut pas, à cause des fausses coupes, établir exactement la mesure des différentes mailles à un nombre fixe de lignes. Cependant on peut dire à-peu-près que les mailles de pin sont de 3 lignes d'ouverture, franches de nœuds; celles dites clairets, au moins de 4 lignes; celles des pouches ou flancs, de 5 lignes; et les mailles dites majours, de 6 lignes.

Les pêcheurs à l'aissaugue ont trois sortes de manches, qu'ils ajustent aux mêmes ailes ou bras; savoir, 1°. *la potinière*, 2°. *la tiersière*, 3°. *la claire*. Ces trois manches ne diffèrent que par le filet appelé *majour;* elles sont les mêmes quant aux clairets, aux pouches et au cul-de-sac *h*.

La manche potinière a les majours de 5 lignes. Cette manche est destinée à prendre de petits poissons, anchois, sardines, etc.

La manche tiersière est celle que nous avons décrite, et dont les majours ont 6 lignes d'ouverture. C'est la plus commune.

La manche claire a ses majours de 7 lignes d'ouverture. Cette manche n'est guère d'usage; les pêcheurs ne s'en servent que lorsqu'ils s'aperçoivent qu'il passe des sardines d'une grosseur extraordinaire.

Nous avons dit que, pour établir la situation du filet à la mer, le pied est chargé de plomb, et la tête garnie de liége. Or, chaque bande de grandes mailles a 236 bagues de plomb, d'environ 3 onces 6 gros chacune, et toutes ensemble pèsent à-peu-près 55 livres, poids de marc. Il y a sur la ralingue de la tête 32 nattes ou flottes de liége, qui pèsent une livre et demie chacune; ce qui fait en tout de 48 à 49 livres, poids de marc.

Autour de la manche, en y comprenant les majours et les aureras de chaque bande, il y a 123 nattes ou flottes de liége pesant chacune une livre, et 360 bagues de plomb, qui pèsent toutes ensemble 90 livres, poids de table, lesquelles reviennent à environ 68 livres, poids de marc.

On peut remarquer que ces filets étant appareillés comme nous venons de le dire, il y a beaucoup de liége proportionnellement au lest; ce qui est très-avantageux : car il en résulte que le plomb ne faisant presque aucune impression sur le fond, le filet le dragne peu, et ne l'endommage pas autant que nombre d'autres filets qui ont beaucoup de plomb et peu de liége. Ainsi, on peut dire que, quoique tous les filets qu'on traîne détruisent beaucoup de poissons, l'aissaugue, lestée et flottée comme nous l'avons dit, est beaucoup moins préjudiciable que la plupart des autres filets qu'on traîne :

1°. Parce que la quantité de flottes qu'on y met contrebalance en quelque sorte l'effort que font les pêcheurs en tirant le filet, et qui naturellement doit allonger et fermer les mailles; et celles de l'entonnoir de la chausse restant assez ouvertes pour que quantité de petits poissons puissent s'échapper, il ne s'accumule au fond de la chausse que ceux qui sont entraînés par les herbes. Il est vrai que ceux-là sont perdus; mais dans la grande eau, la manche étant peu profonde et fort ouverte, le dommage n'est pas considérable; 2°. parce que ce filet est traîné lentement par un petit bateau armé de six à sept hommes; ce qui permet au poisson de passer entre les mailles, au lieu de s'entonner dans la chausse.

On choisit, pour tendre l'aissaugue, des endroits éloignés de la côte de 800 à 900 brasses, où il y ait une plage unie, fond de sable et d'algues, exempte de roches, et où il se trouve une profondeur d'eau considérable. On attache aux extrémités des ailes des pièces de cordages, qui sont quelquefois de chanvre, presque toujours d'auffe, qu'on nomme *sartis*. Chaque pièce, qui est assez souvent appelée *maille* en Languedoc, doit avoir 40 brasses de longueur; on en ajoute jusqu'à vingt bout à bout, ou ce qu'il en faut pour gagner la côte, et sur chaque maille ou pièce de cordage, on met un signal de liége, qui sert à soutenir le halin et encore à indiquer la tente des filets aux autres pêcheurs et aux barques qui longent la côte, afin qu'on ne l'endommage point.

Les pêcheurs, au nombre de cinq à huit, se mettent avec le filet et ces cordes (que nous nommerons *bras* ou *halins*, pour éviter l'équivoque du terme de *maille*) dans un bateau A, *N°. IV, Pl.* 37, qui est un sardinal, et vont à environ trois quarts de lieue au large, plus ou moins, chercher un fond qu'ils savent être sain, pour y tendre leur tessure, de manière qu'elle soit à-peu-près parallèle à la côte. Ils reviennent, avec leur bateau ou leurs bateaux, porter à terre le bout des bras, en sorte qu'ils soient éloignés l'un de l'autre au bord de la mer, de 200 à 300 brasses. L'équipage se partage en deux bandes, et chaque matelot prend une sangle qu'il met de travers sur ses épaules en forme de bandoulière; l'extrémité des sangles se réunit à un bout de corde, à l'extrémité de laquelle est une petite rondelle de bois que les matelots font tourner par une secousse, sur la circonférence du bras qu'ils doivent haler, comme font les mariniers qui traversent les rivières avec les bacs. Chaque bande de pêcheurs tire son bras à terre; puis, se rapprochant un peu les uns des autres, ils font ainsi décrire aux ailes du filet une portion de cercle de plus en plus petite, *Pl.* 37, *fig. N°. III*; et tirant le filet sur les grèves, ils y amènent tout le poisson qui est pris, gros et petit. Plusieurs de ceux qui se trouvent de grosseur proportionnée à l'ouverture des mailles des différens filets qui forment la chausse s'y emmaillent; les autres s'accumulent dans la chausse comme dans les manches des gors. On prend quelquefois des marsouins et des thons dans ce filet; mais cela n'est pas commun.

On voit que ce filet ressemble beaucoup à une grande seine qui aurait une manche au milieu de sa longueur. On peut faire cette pêche avec un bateau même assez petit, tel que B, *fig. N°. IV*; mais il est plus commode d'en avoir deux.

Quand le filet est tendu à terre, il faut, pour le haler, seize à dix-huit personnes, hommes ou femmes, plus ou moins, suivant la grandeur du filet.

Si le temps est favorable, les pêcheurs peuvent caler leur filet jusqu'à quatre fois dans un jour. En ponant, on dirait qu'on *fait quatre traits*.

A la Ciotat et à Marseille, on pêche à l'aissaugue pendant toute l'année. A Cassis, cette pêche commence en août et finit en décembre. Il serait bon de l'interrompre par-tout pendant les mois de mars, avril et mai, parce que c'est la saison où les poissons déposent leur frai, sur-tout dans les provinces méridionales.

Les pêcheurs ont destiné certaines heures aux différentes espèces de pêches, afin que chacun pût gagner sa vie sans porter de préjudice aux autres. Ces conventions, qui d'abord étaient libres, ont pris force de loi depuis que les prud'hommes, en vertu du pouvoir qui leur a été donné sur les pêches, ont autorisé les conventions précédemment établies. Sur quoi il est bon de remarquer que les pêcheurs qui se servent des filets de la plus ancienne invention, ayant la possession pour eux, ont fait la loi à ceux qui ont voulu introduire de nouvelles façons de pêcher. Ainsi, lorsqu'on imagina l'aissaugue, les pêcheurs aux sardinaux prétendirent que cette nouvelle pêche ne pouvait être introduite au préjudice des filets plus anciens, et dont on était en possession. Pour éviter toute contestation, il fut ordonné que l'aissaugue ne pourrait caler que d'un soleil à l'autre : de sorte que si le sardinal ou d'autres filets se trouvaient avoir occupé un poste, le pêcheur à l'aissaugue ne pouvait les obliger de relever leurs filets qu'après le soleil levé. Mais l'aissaugue pouvait caler à toute heure aux postes qui n'étaient pas occupés par d'autres filets. Cependant ils

usaient rarement de ce droit, parce que, comme ils tendent ordinairement dans le voisinage des roches, ils courraient risque de perdre leurs filets s'ils chassaient durant la nuit.

Le poste qu'occupent les pêcheurs à l'aissaugue se nomme *bol* ou *bau*, et plusieurs pêcheurs peuvent pêcher en même temps au même poste. Ils y sont même obligés, parce que les madragues leur ont retranché quantité de postes. Or, quand ils sont plusieurs à un même poste, ils calent plus près ou plus loin de la terre, suivant qu'ils se rendent plus tôt au lieu de la pêche; et pour éviter les contestations entre les pêcheurs, ils sont obligés de se soumettre à des réglemens de police, qu'il serait trop long de rapporter ici, d'autant qu'ils varient suivant les lieux. Mais ils sont connus et exécutés par les pêcheurs, qui y sont même contraints par les prud'hommes.

Le patron fait des conventions avec les pêcheurs qui lui aident. Ordinairement ils sont à la part; et quand le filet ainsi que le bateau appartiennent au patron, il a six parts, les matelots chacun une, et les mousses et garçons de bord une demi-part. On donne en outre quelques poissons à ceux qui ont aidé à tirer le filet à terre.

On pêche avec de semblables filets trainans, en laissant un halin à terre et allant en bateau porter au large le filet et l'autre halin. On fait même sans bateau, à Alicante et sur la côte de Valence, une pêche qu'on y nomme *pecica*. Deux ou trois hommes tendent, près le rivage de la mer, leur filet, au milieu duquel est une poche ou manche; ils entrent dans l'eau jusqu'à la poitrine pour tirer le filet, chacun par un bout, jusqu'à ce qu'ils l'amènent à terre. Ils y prennent toutes sortes de petits poissons, et il s'en rencontre quelquefois qui sont de bonne qualité.

On voit que cette pêche ne diffère du *Colleret* (V. ce mot) que parce qu'il y a une manche au milieu du filet.

AJOL. « C'est, dit Duhamel, un poisson que les anciens ont connu sous le nom de *scarus*. Sa chair est tendre et délicate; il a les yeux et le bas du ventre couleur de pourpre, la queue bleue, et le reste du corps en partie vert et en partie noir bleuâtre; proche la queue il a des aiguillons liés par une membrane, et à la pointe de chaque aiguillon est une autre petite membrane qui flotte comme un étendard. La pêche de ce poisson est très-lucrative. Les Marseillais en font beaucoup de cas. »

ALACCI. On nomme ainsi en Sicile un poisson communément un peu plus gros que la sardine, et qui se débite frais dans les villes et villages de ce royaume.

ALACHIE. Nom qu'on donne à Cette au *célerin*, qui paraît être le même poisson que nous venons de désigner sous le nom d'*alacci*.

ALATUNGA. Nom spécifique d'un *scombre* de la Méditerranée, qu'on appelle vulgairement *thon blanc*, à cause de la couleur de sa chair, plus blanche que celle du thon ordinaire. V. *Scombre* et *Thon*.

ALAS. Partie des ailes du filet dit *boulier*. Les mailles ont 2 pouces d'ouverture en carré. Ce terme a aussi rapport au filet de la tartane. V. *Boulier* et *Tartane*.

ALBE. V. *Ablette*.

ALBELEN. C'est un poisson qu'on nomme *lavaret* dans les lacs de la Suisse. V. *Lavaret*.

ALBULE. Nom spécifique d'un poisson du genre des *Mugiles* (V. ce mot), qu'on trouve sur les côtes de l'Amérique septentrionale, et qui se rapproche beaucoup, pour le goût, des poissons qu'on appelle *mulets* en France. Les plus gros poissons de cette espèce ont 2 pieds.

ALÈNE. Nom vulgaire de la raie oxyrinque. V. *Raie*.

ALEVIN. Du grec *alieus*, qui signifie *pêcheur*. C'est le menu poisson dont on peuple les étangs.

L'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 21, porte: « Pour l'empoissonnement de nos étangs, le carpeau aura 6 pouces au moins, la tanche 5, et la perche 4; et à l'égard du brocheton, il sera de tel échantillon que l'adjudicataire le voudra; mais il ne se jettera aux étangs, mares et fossés, qu'un an après leur empoissonnement; ce qui sera observé pour les étangs, mares et fossés des ecclésiastiques et communautés, de même que pour les nôtres. Enjoignons aux officiers des maîtrises d'y tenir la main, sans pouvoir prétendre aucuns frais ni droits, à peine de concussion. » V. *Etang* et *Pêche*.

ALEVIERS. On nomme ainsi de petits étangs destinés à élever de l'alevin ou de petits poissons, pour peupler les grands étangs.

ALGUES. On comprend sous ce nom une famille de plantes rampantes, souvent aquatiques, d'une nature coriace, ou membraneuse, ou gélatineuse, ou filamenteuse. Elle renferme principalement les genres *bisse*, *conferve*, *tremelle*, *ulve*, *varec*, *lichen*, *hépatique* et *jungermane*.

Sur les bords de la Méditerranée, ce mot s'applique principalement à la *zostère marine*, et sur les côtes de l'Océan, il se donne généralement à toutes les plantes marines qui sont rejetées par les flots, c'est-à-dire une réunion de conferves, d'ulves, et sur-tout de varecs, dans laquelle il y a quelquefois de la zostère, des sertulains, des alcyons, et beaucoup d'animaux marins morts, et même en partie putréfiés.

Les habitans des bords de la mer, et sur-tout les pêcheurs, emploient ces plantes à faire de la soude, en les brûlant, ou à former des engrais.

ALIGNOLE. Filet de Provence, qui est une simple nappe lestée et flottée, qu'on établit près de la surface de l'eau. On le fait avec un fil retors assez fort, parce qu'il sert à prendre des bonites, dès thons, des espadons, etc.

Ce filet, dont on fait usage à Fréjus, à Saint-Tropez et ailleurs, n'a que 23 brasses de longueur sur 3 de chute. Il est fait d'un fil très-fin.

Le filet qu'on nomme à Alicante *reclará* en diffère peu. Il paraît qu'il est fait avec du fil plus fort. Il a 40 brasses de longueur. Deux hommes vont dans un petit bateau, à un quart de lieue en mer, par 6 ou 7 brasses d'eau. Ils amarrent un bout de leur filet à une corde à l'extrémité de laquelle est une baude ou câblière. Ils attachent ensuite une bouée à l'autre extrémité, et tiennent ce filet flottant près de la surface. Cette *pêche* ne se fait que durant les

nuits obscures, depuis le commencement de novembre jusqu'en mai.

ALINETTES. Petites baguettes dans lesquelles on embroche les harengs qu'on veut saurir.

ALITER. C'est mettre les anchois le dos en haut dans des barils, entre plusieurs couches de sel.

ALLOCHE. Poisson qu'on croit, en Basse-Bretagne, être le grand *Célerin*. V. ce mot.

ALLÉGEUR. On appelle ainsi le mousse qui, dans les bâtimens de pêcheurs d'Yarmouth, aide au leveur à tirer le câble.

ALMADRABA. C'est la madrague en espagnol. Ce mot ne signifie pas toujours une enceinte de filets; il se dit aussi du massacre des thons.

ALMAIRADES. Filets en usage en Languedoc. V. *Amairades*.

ALOÈS, *aloïdes*. Plante dont on tire le fil de pitte. V. *Ligne*.

ALOSE, *clupea alosa*. (Lin.) Poisson du genre des *clupées*, que l'on nomme à Bordeaux *coulac*; dans plusieurs parties du midi de la France, *cola*, *alouze*, *loche d'étang*; à Marseille, *halachia*; en Espagne, *saboga*; en Allemagne, *alse*, *gold-fisch*; en anglais, *shad*.

Histoire. — L'alose fut mieux connue des Espagnols qu'elle ne l'avait été chez les Grecs. Les habitans de la partie occidentale de l'Espagne, que traverse le Bétis, la reconnurent solennellement comme l'une des espèces les plus utiles que renfermaient les eaux poissonneuses de ce fleuve. Plusieurs villes situées sur les bords du Bétis, telles que Caura, Ilipa, Aria, Nema, etc., qui se livraient à la pêche de ce poisson, le firent graver sur leurs médailles comme un symbole de l'abondance et du commerce que leur procurait la pêche avantageuse qu'elles en faisaient.

Sur plusieurs de ces médailles, l'alose est surmontée d'un croissant et quelquefois de deux étoiles, signes qui, d'après l'opinion de M. Noël, auraient indiqué que la pêche réussissait mieux dans le croissant de la lune et pendant la nuit.

Description. — L'alose (*Pl.* 8, *fig.* 2) parvient à la longueur de 3 pieds; mais elle est si mince que, même à cette longueur, elle ne pèse que 3 à 4 livres; elle a beaucoup de ressemblance avec le hareng; ce qui lui a fait donner le nom de *mère des harengs*. Les mâles sont plus petits et plus délicats que les femelles.

L'alose a la tête petite, la bouche grande, la mâchoire inférieure plus avancée que la supérieure, qui est garnie au bord de quelques petites dents, 19 rayons à la nageoire dorsale, 20 à l'anale, la caudale fourchue, la carène du ventre dentelée et couverte de lames transversales, le dos d'un jaune verdâtre, les côtés blancs, les écailles grandes et dures, les nageoires grises et bordées de bleu, celle de la queue grande et marquée de deux taches brunes.

Habitation. — Les aloses habitent les mers du Nord et la Méditerranée, remontent dans les fleuves au printemps, et s'avancent communément très-près des sources de ces fleuves. Elles forment des troupes dont le nombre varie beaucoup d'une année à l'autre. Par exemple, il y a des années où l'on en prend 13 ou 14,000 dans la Seine-Inférieure, et d'autres où l'on n'en prend que de 1,500 à 2,000. La Loire est la rivière, en France, la plus abondante en aloses; on en trouve dans le Rhône, le Rhin, la Moselle, et près de l'embouchure de la Seine. Elles retournent à la mer en automne.

Nourriture. — Elles se nourrissent de vers, d'insectes et de petits poissons.

Propagation. — Les aloses déposent leur frai dans les fleuves dès qu'elles y sont arrivées, c'est-à-dire en mars et avril. Lorsqu'elles fraient, elles font un bruit qui s'entend de fort loin. La laite et les ovaires sont doubles dans cette espèce.

Ennemis. — Les aloses ont pour ennemis, pendant leur jeunesse, les silures, les brochets et les perches.

Qualités. — Les anciens recherchaient peu l'alose, à cause de la grande quantité d'arêtes qui s'y trouvent; cependant on l'estime beaucoup aujoud'hui. Les Russes en font peu de cas et les rejettent même quand ils la pêchent, ou la vendent à des Tartares.

Les aloses, plus particulièrement que d'autres poissons, sont de bonne ou de mauvaise qualité, suivant la pureté des eaux où elles ont séjourné, et les alimens dont elles ont pu se nourrir. Elles sont ordinairement maigres et de mauvais goût en sortant de la mer; mais le séjour dans l'eau douce les engraisse, et elles deviennent délicates et de bon goût en se nourrissant de petits poissons.

Il faut aussi qu'elles aient eu le temps de se rétablir de la maladie que leur occasionne le frai; ce qui arrive ordinairement dans les mois de mai et de juin.

On doit préférer les aloses dont la tête paraît petite et le dos épais, parce que ce sont des signes qu'elles sont charnues et grasses; les écailles claires et brillantes indiquent qu'elles ont séjourné du temps dans l'eau douce, où elles se sont engraissées. Quand les ouïes sont vermeilles et les yeux clairs, on peut compter qu'elles sont fraîches; si, outre cela, elles ont été pêchées en bonne eau, en bonne saison, et qu'elles soient d'une bonne grosseur, ce sera partout un poisson excellent.

Pêche des aloses. — La pêche des aloses dans les rivières de France commence dans le mois de mars et finit vers la fin de juin. Celles que l'on pêche à cette époque sont meilleures que les autres. On les trouve en abondance dans les anses et les baies, et généralement dans les eaux tranquilles. Les temps les plus convenables sont les nuits obscures et ceux pendant lesquels les eaux sont troubles. Si le temps est chaud, l'alose se retire au fond de l'eau; lorsque le temps est à l'orage, elle s'enfonce encore davantage, et c'est dans les grands fonds d'eau qu'il faut alors la chercher.

On pêche les aloses avec la seine, les nasses, les troubles et le tramail. On pêche assez ordinairement en descendant, attendu que l'alose remonte, et l'on tend, suivant les circonstances, le filet à fleur d'eau, et dans les fonds quand on s'aperçoit que les aloses y sont retirées.

Comme ces poissons se rassemblent à l'embouchure des rivières pour passer dans l'eau douce, il est sensible qu'on doit en prendre davantage dans les parcs et les étangs qu'on y établit, et pour cette même raison, les pêcheurs les chassent avec de grandes seines qu'on traîne avec de petits bateaux.

On n'établit pas ordinairement dans le lit des rivières des pêcheries expressément destinées à prendre des aloses; mais on en prend beaucoup dans quelques-unes des pêcheries établies pour les saumons.

On se sert, pour cette pêche, de nappes simples ou de seines, dont la tête est garnie de flottes de liége, et le pied de lest de plomb: ordinairement les mailles de ces filets ont 2 pouces d'ouverture en carré; mais plus communément on se sert de tramaux dont la flue ou nappe a les mailles assez ouvertes pour ne pas retenir les petits poissons.

Il faut, comme on vient de le dire, que le filet soit tendu, tantôt à fleur d'eau, et tantôt à une profondeur plus ou moins grande, suivant le lieu que les poissons occupent dans l'eau; car lorsqu'il fait très-froid ou fort chaud, et que les eaux sont claires, ils se tiennent éloignés de la superficie; au contraire, ils s'en approchent quand l'air est doux, ou lorsque les eaux sont troubles. Pour établir le filet relativement au lieu que le poisson occupe dans l'eau, les pêcheurs mettent plus ou moins de flottes de liége à la ralingue qui borde la tête du filet; et pour mettre ou ôter facilement et plus promptement ces flottes, ils taillent les liéges comme de petites roulettes.

Quoiqu'on pêche beaucoup d'aloses dans la Loire, on n'en prend presque point dans le Loiret; mais il y a d'autres rivières qui s'abouchent à la Loire, où l'on en prend beaucoup: tels sont la Mayenne, qui passe à Angers; la Vienne, le Cher, etc. Ces rivières franchissent de petites chutes d'eau; mais elles ne remontent pas les cataractes, comme font les saumons et les truites.

Les aloses entrent dans la Moselle à la fin du mois d'avril, et la pêche de ce poisson cesse à la fin de juin: on y en prend de très-grosses. On les pêche avec un grand filet qu'on nomme *raie*.

La pêche des aloses se fait à Quillebeuf, petite ville à 7 lieues du Hâvre, du côté de l'embouchure de la Seine, depuis le commencement de mars jusqu'à la fin d'avril; on se sert quelquefois de guideaux, qu'on tend au bord des bancs, ou bien de morte eau; et lorsque la mer est belle, on fait la pêche avec des seines.

Les aloses de l'embouchure de la Seine sont ordinairement grasses et de bon goût, parce qu'elles y trouvent quantité de petits poissons, particulièrement des éperlans, qui leur fournissent une bonne et abondante nourriture; mais on estime plus celles qu'on prend en remontant la Seine, que celles qu'on prend vers la mer. Cette pêche commence en février ou mars, et finit en mai.

Outre les aloses qu'on trouve dans les parcs qu'on construit au bord de l'eau, on en prend avec des seines qui ont 60 à 80 brasses de longueur; les pêcheurs nomment *alosières* celles qui servent à prendre des aloses.

Les tramaux dont on se sert sont faits de fil très-fin, à mailles de 8 pouces d'ouverture en carré. Ces filets sont mis à l'eau, conduits et quelquefois relevés au moyen de petits bateaux.

Il y a ordinairement dans chaque bateau quatre hommes; deux nagent, un gouverne, et le quatrième met le filet à l'eau.

Les bateaux qu'on emploie pour la pêche des aloses, et que l'on nomme *barges* à l'embouchure de la Loire, et *toues* vers Tours et Orléans, se terminent en pointe par les deux bouts, comme une navette; ils sont ordinairement armés de deux hommes; leur port est d'un ou deux tonneaux; ils ont un petit mât et une voile dont les pêcheurs se servent rarement, et qu'ils amènent toujours quand ils sont en pêche.

Les pêcheurs mettent leurs filets à l'eau le soir; ils dérivent toute la nuit au gré de la marée, et ils les relèvent le jour pour revenir, si le temps le leur permet, sinon ils amarrent leur barge à terre, et étendent leurs filets sur des arbres pour les faire sécher, jusqu'à ce que la marée leur permette de gagner la ville pour y vendre leur poisson.

La saison la plus favorable pour la pêche de l'alose dans la Loire est depuis la fin de mars jusqu'à la mi-juin; et on regarde Nantes comme un poste avantageux, depuis 4 lieues au-dessus de la ville jusqu'à 4 lieues au-dessous.

On prend encore beaucoup d'aloses depuis le mois de février jusqu'en juin, dans les grandes rivières de la Guienne.

Cette pêche se fait avec des seines de 80 brasses de longueur sur 3 de chute, qui traversent quelquefois presque toute la largeur de l'Adour; les mailles ayant 2 pouces d'ouverture en carré, elles sont assez ouvertes pour laisser les petits poissons s'échapper. En quelques endroits de la Loire, les pêcheurs finissent leur pêche en tirant leur filet sur le rivage; cela ne se peut faire sur les rivières de Bordeaux et de Bayonne, parce que les bords n'en sont pas praticables: ainsi ils sont obligés de pêcher avec deux bateaux, et d'y relever leurs filets.

On sait que la ville d'Agde est située sur la rivière d'Hérault, à une demi-lieue de la mer: or, dans la saison où les aloses remontent cette rivière, les pêcheurs en prennent beaucoup à la seine, et en ce cas les pêcheurs s'arrangent entre eux pour pêcher chacun à leur tour, comme cela se pratique dans la Loire.

Il y a des pêcheurs qui tendent, par le travers de la rivière, des tramaux qu'ils nomment *alosats*; et quand les aloses, effrayées par ces filets, veulent descendre le courant, elles tombent dans des nasses qu'on y a établies, et qui présentent leur ouverture au fil de l'eau. Quand, malgré tous les piéges, quelques aloses arrivent jusqu'à une chaussée de moulins qui traverse la rivière au-dessus de la ville, elles y trouvent un grand nombre de pêcheurs, qui les prennent avec des éperviers, des filets à manche, ou qui les harponnent avec des fouanes; car elles font des efforts pour franchir la chute d'eau qu'occasionne cette digue.

Manière de préparer les aloses. — On sert les aloses sur les tables, ou comme rôt, ou comme entrée. Dans le premier cas, on les fait cuire entières au court-bouillon sans les écailler, et on les place sur une serviette pliée et garnie de persil. Dans le second cas, on les écaille, on les fend longitudinalement en deux; on les fait cuire dans l'eau, et on les sert avec différentes sauces, comme sauce blanche aux câpres, à l'huile, à la moutarde, etc., ou

bien on les fend un peu par le dos ; on les fait cuire sur le gril ; on les arrose avec une marinade, et on les sert sur une farce aisaisonnée de bon goût.

Dispositions réglementaires.

L'art. 6 du titre XXXI de l'ordonnance de 1669 prohibe la pêche en temps de frai ; mais l'art. 7 du même titre fait une exception pour la pêche aux saumons, *aloses* et lamproies. L'art. 18 du § 2 du *Cahier des charges*, sur la pêche, est rédigé d'après cette exception. V. l'art. *Pêche*.

ALOSEAUX. Petites aloses.

ALOSIER. Filet en forme de senne ou seine, qui sert, à l'embouchure de la Seine, à prendre les aloses, et dont les mailles ont 2 pouces 5 à 6 lignes d'ouverture en carré.

ALTAVELLE. La *raie-pastenaque* est connue sous ce nom dans quelques pays. V. *Raie*.

ALVIERS ou ALVINIERS. On nomme ainsi de petits étangs destinés à élever de l'alevin ou de petits poissons, pour peupler les grands étangs. V. *Etang*.

ALVIN ou ALEVIN. On appelle ainsi les petits des poissons qu'on met dans les étangs pour les peupler.

ALVINAGE. C'est l'opération par laquelle on peuple une pièce d'eau en jetant de l'alevin.

ALVINER. C'est empoissonner un étang, un fossé ou autre pièce d'eau, en y jetant de l'alevin, c'est-à-dire de petits poissons propres aux étangs, tels que ceux de carpes, de tanches, de perches, de brochets, d'anguilles, etc., qu'on met en réserve lors de la pêche de ces étangs, pour les repeupler. L'opération de l'alvinage est souvent négligée, et pourtant très-importante. V. *Etang*.

ALVINIERS. V. *Alviers*.

AMAIRADES ou ARMAILLADES. Sont des filets dont on fait usage en Languedoc : ils s'apparaillent comme les battudes, et tiennent beaucoup des demi-folles. V. *Battudes*.

AMARQUE, ou MARQUE, ou BALISE, ou BOUÉE. Mot qui vient du latin *marca* : c'est, en terme de marine, un objet visible, soit à flot sur l'eau par le moyen d'une ancre ou d'une corde qui le tient fixé au fond, soit un mât planté, etc., pour servir aux navigateurs à reconnaître un passage, un chenal, une embouchure de rivière, et éviter les bancs de sables et les rochers, sur lesquels on risquerait d'échouer.

AMARRE. Du bas-breton *amarr*, qui signifie lier : tout cordage servant à lier ou attacher quelque chose.

Il se dit, en terme de marine, des câbles, des grelins, des haussières et autres plus petits cordages qui servent à assujettir un vaisseau à un corps immobile, à une balise ou à un autre vaisseau voisin.

AMBIR. Nom d'un poisson du genre des *mulles*, et qu'on trouve dans la mer Rouge.

AMBRE. Mot qui vient de l'arabe *ambar*, que les Espagnols ont adopté, et dont les Italiens ont fait *ambra*.

L'ambre gris est une substance d'une nature de cire ou d'huile concrète, tenace, molle, flexible, très-aromatique, légère et d'une couleur cendrée.

L'ambre gris est rarement pur ; on y trouve des fragmens de becs de sèches, des arêtes de poisson, etc. Il est quelquefois réuni en masses très-considérables : on en a vu des morceaux de 50, 100 et 200 livres. On trouve communément l'ambre gris dans la mer ou sur les rivages qu'elle baigne. Tous les animaux en sont extrêmement friands, et accourent à l'odeur qu'il répand pour le dévorer. On le regarde comme un produit des cétacés, et particulièrement des *Cachalots*. V. ce mot.

Uni aux autres parfums, l'*ambre gris* développe son odeur suave, et s'emploie comme un agréable cosmétique. Il passe aussi pour un bon stomachique, un puissant antispasmodique et calmant. Les Orientaux en font un grand usage comme aphrodisiaque.

AMENDES. L'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 10, réitère la défense de se servir des instrumens de pêche prohibés par les anciennes ordonnances, et au nombre de ces instrumens dénommés dans les ordonnances de 1326, 1388, 1402, 1515 et 1556, citées par Saint-Yon, page 224, se trouve l'instrument dit *amendes*, dont on ne connaît plus la forme.

A-MER. On nomme ainsi deux objets à terre, qui, étant vus de la mer l'un par l'autre, ou sur la même ligne, indiquent la route qu'il faut tenir.

AMIE. Nom spécifique d'un poisson du genre des scombres, *scomber amia* (Lin.), qu'on trouve dans la Méditerranée. Il a jusqu'à 4 pieds de long. Il remonte les rivières, et il est peu recherché comme aliment. V. *Scombre*.

AMMODYTE, *ammodytes*. Genre de poisson de la division des apodes, dont le caractère consiste à avoir une nageoire anale séparée de la caudale, qui l'est également de la dorsale ; la tête comprimée, plus étroite que le corps ; la lèvre supérieure double, la mâchoire inférieure étroite et pointue, le corps très-allongé.

Ce genre ne renferme qu'une espèce (*Pl.* 3, *fig.* 2), qui a beaucoup de rapport avec l'*Anguille* (V. ce mot), et qui a même été appelée anguille de sable, à raison de l'habitude où elle est de s'enfoncer dans le sable. Elle vit de vers marins et de petits poissons, qu'elle arrête au moyen de petites dents aiguës, dont les deux os de son gosier sont hérissés. Ses yeux ne sont pas voilés comme ceux de l'anguille ; l'orifice de chaque narine est double ; la membrane des branchies est soutenue par 7 rayons ; les nageoires varient dans le nombre de leurs rayons, mais elles en ont communément ; savoir, la dorsale, 60 ; la pectorale, 12 ; l'anale, 28 ; la caudale, 16 : cette dernière est un peu fourchue.

La couleur de l'ammodyte est d'un bleu argentin, avec quelques raies blanches et une tache brune près de l'anus ; ses écailles sont très-petites, et latéralement divisées par trois lignes longitudinales enfoncées. Sa longueur est de 5 à 6 pouces.

L'ammodyte se trouve abondamment sur les côtes de France et dans tout le nord de l'Europe. Il fraie en mai, dans le sable : c'est un des meilleurs appâts qu'on puisse employer pour la pêche du maquereau et autres poissons voraces : aussi les femmes et les enfans pêcheurs lui font-ils une guerre continuelle. On les voit, à Dieppe, par exemple, armés d'un instrument de fer, crochu à une de ses

extrémités, courir sur le sable au moment de la retraite de la mer, et l'enfoncer dans les lieux où un petit jet d'eau leur indique qu'est enterré un ammodyte, et fouiller jusqu'à ce qu'ils le trouvent. Il est quelquefois à 2 pieds de profondeur, mais ordinairement seulement à quelques pouces. Lorsqu'on assiste à cette pêche, on est surpris de voir l'activité avec laquelle elle se fait, activité nécessaire, et par le peu de temps qu'elle dure, et par la concurrence. Lorsqu'on met un ammodyte ainsi pris sur le sable d'où il vient d'être tiré, il se contourne en spirale, et par le moyen de sa mâchoire inférieure, très-pointue, se creuse, en labourant, un trou d'un diamètre égal à celui de la spirale, de manière que le sable ne tarde pas à le recouvrir tout entier. Lorsqu'ensuite une lame d'eau vient passer sur ce sable, elle l'unit, et on ne voit plus qu'un trou au-dessus de la tête du poisson, pour l'absorption de l'eau nécessaire à sa respiration.

On dit que les dauphins recherchent ce poisson avec tant de passion, qu'ils s'exposent à échouer pour venir le fouiller sur la grève.

L'ammodyte a encore été appelé *poisson d'appât, poisson de Tobie* et *lançon*.

AMONT. Contraction du latin *ad montem*, vers la montagne. Terme dont on se sert pour signifier le côté d'où coule un fleuve, ou une rivière : ainsi, aller *en amont*, c'est remonter la rivière, aller contre le fil de l'eau. *Amont* est le contraire d'*aval*.

Le vent d'*amont* est celui qui vient du levant.

AMORCE. Mot qui vient du latin *admorsare*, fait de *morsus, morsellus*, morceau. En terme de chasse et de pêche, *amorce* se dit d'un appât dont on se sert pour prendre du gibier, des bêtes carnassières ou du poisson. V. *Appât*.

AMORCER. C'est garnir un haim de l'appât qui doit attirer le poisson, et l'engager à mordre à l'hameçon. V. *Appât*.

AMORCES VIVES. L'ordonnance de 1669, titre XXXI, art. 11, défend d'appâter les haims avec des amorces vives, c'est-à-dire avec du poisson; mais, observe avec raison M. Dralet dans son ouvrage sur la pêche, ce serait en quelque sorte défendre la pêche aux lignes pour certains poissons, que de prohiber absolument l'emploi de cet appât : la prohibition ne devrait s'appliquer qu'aux espèces précieuses.

AMOUBA. Terme de la langue des Basques, qui signifie *hameçon*.

AMPHIBIE. Mot qui vient du grec *amphi*, des deux côtés, et de *bios*, vie; qui vit de deux manières. On donne, en histoire naturelle, cette épithète aux animaux qui vivent indifféremment sur la terre et dans l'eau.

Dans les nombreuses familles des corps organisés, le genre de vie diffère suivant la conformation et les besoins de chacun d'eux, et les lieux qu'ils recherchent pour leur demeure ordinaire sont toujours en rapport avec la disposition de leurs organes. Il est cependant des espèces tellement constituées, qu'elles peuvent subsister dans deux élémens différens; mais encore est-il nécessaire d'observer à cet égard que ces *amphibies* ne peuvent pas y vivre également et dans tous les temps, de sorte qu'on peut affirmer qu'il n'y a point en effet d'amphibie suivant toute la rigueur de ce terme.

D'abord, l'homme et les animaux vivipares, ayant des poumons, ne peuvent respirer que de l'air, et périssent suffoqués sous les eaux, loin d'y vivre; par la raison inverse, les animaux pourvus de branchies, d'ouïes, c'est-à-dire de feuillets ou de petites lames sur lesquels viennent se ramifier les vaisseaux sanguins, sont destinés à vivre dans les eaux et à en extraire l'air qui y est dissous; mais ces animaux, exposés à l'air de l'atmosphère, ne peuvent pas y vivre, parce que leurs branchies ne sont pas conformées pour en absorber le principe vivifiant dans l'état aériforme. Elles se dessèchent et suspendent leurs fonctions, ce qui cause bientôt la mort de l'animal : aussi, lorsqu'on veut transporter des carpes vivantes ou d'autres poissons dans divers pays, on a soin de les entourer de mousse humide et mouillée, afin que leurs branchies ne se dessèchent pas.

On admet au nombre des amphibies les mammifères aquatiques, tels que les phoques, les morses, les lamentins, et les cétacés; cependant, loin de vivre au fond des mers, tous respirent et nagent à leur surface.

La principale classe, à laquelle on a imposé le nom d'amphibie, est celle des reptiles, c'est-à-dire des quadrupèdes ovipares et des serpens. Cette dénomination n'est cependant pas exacte; car pour être amphibie il faudrait avoir des branchies et des poumons, pour se servir à volonté des uns et des autres, et c'est ce qui ne se trouve nulle part dans toutes les espèces connues. Les grenouilles, salamandres et crapauds, les tortues marines, des lézards, des serpens, peuvent vivre dans les eaux pendant un temps considérable avant de respirer un nouvel air; toutefois, celui-ci leur est indispensable, et l'on parviendrait à noyer ces animaux en les retenant pendant plusieurs jours entièrement submergés : aussi il est reconnu qu'ils se servent de poumons, et qu'ils respirent par conséquent l'air atmosphérique.

On pourrait trouver quelques exemples de respiration amphibie dans les plantes : la prêle ou queue-de-cheval, *equisetum arvense*, les joncs et d'autres végétaux croissent au sein des eaux et sur la terre. Ainsi, la loi de la double respiration est plus remarquable dans les végétaux que dans les animaux.

AMPIN. Terme qui signifie en provençal un *grapin*. V. *Thonaires*.

ANCIENS ou JURÉS-PÊCHEURS. V. *Prud'hommes-pêcheurs*.

ANCHOIS. Poisson du genre des clupées, *clupea incrassicolus* (Lin.); en anglais, *sprat*; en allemand, *anjovis*; à Malte, *sacella*.

Ce petit poisson était certainement connu des Grecs, mais on ignore quel nom ils lui donnaient; on croit cependant reconnaître l'anchois dans l'*egrayleis* ou *egkrasicholos* d'Elian, et l'*oëgkraylos* d'Aristote. On a lieu de penser que cette clupée était le *lycostome* des Romains. La pêche de l'anchois à la rissole se pratiquait en Provence dès 1298, ainsi que l'annonce un privilége accordé au monastère de Lerins par Charles II, comte de Pro-

vence, et s'y exerçait à l'embouchure de la Siague. Cette pêche et celle de la sardine devaient avoir alors autant d'importance que de nos jours, parce que les besoins de la consommation étaient les mêmes, et que la pêche de la sardine, se faisant sans résure dans la Méditerranée, était facile à exploiter pour tous les pêcheurs.

Description. — Ce poisson (*Pl. 9, fig. 1re.*) est communément plus petit que la sardine, n'a souvent que 3 pouces environ de longueur; il a la tête longue, le museau pointu, l'ouverture de la bouche très-grande, ce qui lui a fait donner le nom de *goulu* par les pêcheurs de la Manche; la langue pointue et étroite, l'orifice branchial un peu large, le corps et la queue allongés, la peau mince, les écailles tendres et peu attachées à la peau, la ligne latérale droite et cachée par les écailles, les nageoires courtes et transparentes; le canal intestinal courbé deux fois, dix appendices auprès du pylore, trente-deux côtes de chaque côté, et quarante-six vertèbres.

Habitation. — Les anchois sont répandus dans la Méditerranée, ainsi que le long des côtes occidentales de l'Espagne et de la France, dans presque tout l'Océan atlantique septentrional et dans la Baltique.

Propagation. — Ce poisson multiplie beaucoup; il quitte la haute mer pour venir frayer auprès des rivages : c'est l'époque où on le prend en grande quantité, et cette époque varie suivant les pays.

Qualités. — Il n'est pas recherché pour la saveur particulière qu'il présente lorsqu'il est frais; mais on consomme une énorme quantité d'individus de cette espèce lorsque après avoir été salés ils sont devenus un assaisonnement des plus agréables et des plus propres à ranimer l'appétit.

Pêche et préparation des anchois. — Les anchois se tiennent plus volontiers au large que les sardines, qui ordinairement paraissent plutôt sur nos côtes; néanmoins on prend souvent, tant dans l'Océan que dans la Méditerranée, ces deux espèces de poissons dans les même filets, pourvu que les mailles soient assez serrées pour les arrêter; car, quoiqu'au commencement de la saison et dans certains parages on prenne de très-petites sardines, on peut dire en général que les anchois sont plus petits que les sardines, et c'est pour cette raison que les pêcheurs disent que quand on se sert de manets on prend plus d'anchois avec les vieux filets qu'avec les neufs, parce que les mailles diminuent d'ouverture par le service.

Les filets que les Provençaux nomment *rissoles* ont au moins 40 brasses de longueur, et 25 à 30 pieds de chute; les mailles en sont assez serrées pour que les anchois ne puissent les traverser. Pour faire cette pêche, les pêcheurs rassemblent quatre bâteaux : un, qui porte le filet, est monté par quatre ou cinq hommes, et il n'y en a sur les autres que deux à trois. Ces derniers bateaux ont à une de leurs extrémités un farillon ou un réchaud : on fait dans ce réchaud un feu clair de pin gras et fort sec.

On pratique ordinairement cette pêche depuis le mois d'avril jusqu'à celui de juillet, et seulement lorsqu'il n'y a point de lune et que les nuits sont obscures. Les bateaux qui portent le feu sortent au commencement de la nuit, et vont se placer sur les fonds, où l'on croit trouver plus de poissons à une ou 2 lieues de la côte, et se tiennent à deux portées de fusil les uns des autres.

Les anchois s'approchent des bateaux qui portent le feu, et quand les pêcheurs s'aperçoivent qu'il s'en est rassemblé un nombre, ils en avertissent par un signal le bateau qui porte le filet, qui est resté à une petite distance des autres : il s'en approche, et en mettant le filet à l'eau, il entoure le mieux qu'il lui est possible le bateau qui lui a fait le signal et qui porte le feu, afin d'envelopper les poissons qui sont assemblés auprès de lui. Ainsi, le bateau qui porte le feu se trouve entouré par le filet. Quand l'enceinte du filet est formée, le bateau qui porte le feu plonge son réchaud dans l'eau pour éteindre le feu : alors les poissons, sardines ou anchois, étant effarouchés, se jettent dans le filet et se maillent. Pour les effaroucher encore plus et les engager à donner dans le filet, les pêcheurs qui sont dans le bateau du fastier battent l'eau, et après un certain temps, ceux qui sont dans le bateau de la rissole ou du filet le retirent dans leur bateau avec le poisson qui s'y est maillé ou broqué, et aussitôt qu'ils ont pris le poisson, ils se rendent à un autre bateau-fastier pour faire une pareille manœuvre, qu'ils continuent tant que l'obscurité de la nuit dure; mais comme les sardines et les anchois, ainsi que les harengs, se portent tantôt d'un côté et tantôt d'un autre, il arrive que certains bateaux font une bonne pêche, pendant que d'autres ne prennent presque rien.

On fait encore la pêche des anchois avec la rissole, qu'on tient sédentaire : pour cela, les pêcheurs qui portent la rissole ne viennent point chercher le poisson qui a été rassemblé par le fastier; mais les bateaux qui portent les fastiers conduisent le poisson au filet qu'on a tendu.

On commence par leur arracher la tête et les intestins, parce que ces parties sont amères. Pendant que des pêcheurs sont occupés à habiller ainsi les poissons, d'autres préparent du sel rouge, qu'on regarde comme nécessaire pour cette salaison. Pour cela, on met dans un baril qui contient, si l'on veut, 200 livres de sel, 2 livres d'ocre rouge ou de bol, l'un ou l'autre, réduits en poudre fine; on prend les poissons à qui l'on a été la tête, qu'on a lavés dans de l'eau douce ou de mer, qu'on a mis égoutter dans des corbeilles, et après leur avoir donné ces préparations, on les arrange dans des barils de différentes grandeurs, les *alitant*, comme l'on dit, en les rangeant le dos en haut avec du sel qu'on répand entre chaque lit, commençant et finissant par une couche de sel rouge.

La chaleur fait fermenter la saumure qui s'est formée de l'humeur du poisson, dans laquelle est dissous le sel rouge qu'on a mis entre les lits de poisson : cette fermentation est nécessaire pour bien en confire la chair. Lorsque la saumure sort par le trou qu'on a fait au fond, on n'y en ajoute point de nouvelle; mais quand elle diminue, on a soin de houiller les barils de temps en temps, c'est-à-dire de les remplir avec de la saumure, qu'on verse sur le fond et qui est retenue par la partie des douves qui excède le jable.

Il faut avoir grande attention de boucher avec une cheville le trou qu'on a fait au fond, quand il y a apparence de pluie : avec ces précautions, les barils sont en état d'être mis dans les magasins ; mais il convient de les en tirer de temps en temps pour les exposer de nouveau au soleil, et les houiller s'il en est besoin.

Les meilleures salaisons se font à Fréjus, à Cannes, à Saint-Tropez et autres lieux du département d'Antibes ; quoique la pêche de ce poisson n'y dure que depuis le mois d'avril jusqu'à celui de juillet, il s'y en fait un grand commerce : presque tout se transporte à Beaucaire.

En Provence, on arrose le poisson de temps en temps avec une saumure qu'on fait sur le feu, et dans laquelle on fait fondre avec le sel de petits anchois et un peu de rouge brun, qui ne sert, dit-on, qu'à leur donner un coup-d'œil avantageux.

On fait aussi d'abondantes pêches d'anchois sur les côtes d'Espagne, au royaume de Grenade, de Galice en Catalogne, et en Italie à la côte de Gênes; dans le royaume de Naples, en Sicile, à Messine, sur les côtes de l'État ecclésiastique, en Corse, dans l'État de Venise, enfin en Hollande.

La pêche de ce poisson se fait à l'embouchure de l'Escaut, sur les côtes de Zélande, vers le mois de mai. On fait avec des roseaux des espèces d'entonnoirs, à l'extrémité desquels on ajuste un filet à manche, qu'on assujettit fixe au moyen d'une corde qui part de la pointe de la manche, et qu'on amarre à un pieu qui est planté à une distance plus ou moins grande du filet : cette opération se fait de mer basse, et quand la marée s'est retirée, le filet se remplit d'anchois; on se hâte de les en tirer et de les transporter au lieu où on les prépare. Pour cela, on leur ôte la tête et les entrailles; on les met dans des mannes, et on les lave dans de l'eau douce ou salée ; quand ils ont égoutté leur eau, on les met dans une futaille avec du sel; lorsqu'il est fondu, et que les anchois en sont bien pénétrés, on verse la saumure et on met les poissons en second lit; on rejette encore la saumure qui se forme, et on sale les anchois pour une troisième fois : c'est dans cette saumure qu'on les conserve une année et plus, en les tenant dans un lieu frais ; il convient même de n'en faire usage au plus tôt que 3 mois après leur préparation.

Les anchois doivent, pour mériter la préférence dans les cuisines, être petits, nouveaux, blancs dessus, vermeils en dedans, et avoir le dos rond. Ceux qui sont plats ou trop gros, en comparaison de la taille ordinaire de ces poissons, ne sont que des sardines. On observera, de plus, si la sauce qui doit se trouver dans les barils est de bon goût, et si elle ne sent point l'évent.

Les anchois frais peuvent se manger frits ou rôtis; mais ils sont meilleurs et d'un plus grand usage, salés. Comme ils n'ont point d'autres arêtes que l'épine du dos, qui est mince et déliée, elle ne blesse point, et n'empêche pas qu'on ne les mange entiers.

Cette excellente sauce, que les Grecs et les Latins nommaient *garum*, et à laquelle ils donnaient l'épithète de *très-précieuse*, n'était autre chose que des anchois confits, fondus, et liquéfiés dans leur saumure, après qu'on leur avait ôté la queue, les nageoires et les arêtes. Cela se faisait ordinairement en exposant au soleil le vaisseau qui les contenait, ou bien quand on en voulait avoir plus promptement, on mettait dans un plat des anchois sans les laver, avec du vinaigre et du persil, et on exposait ensuite le plat sur la braise bien allumée, on remuait le tout jusqu'à ce que les anchois fussent fondus ; on nommait cette sauce *acetogarum*. On se servait du *garum* et de l'*acetogarum* pour assaisonner d'autres poissons, et quelquefois même la viande.

La chair des anchois, ou cette sauce que l'on en fait, excite l'appétit, aide la digestion, atténue les humeurs crasses, et fortifie l'estomac.

ANCRAGE. C'est un lieu propre à mouiller l'ancre, à cause de la profondeur de l'eau, de l'avantage de l'abri et de la nature du fond, qui doit être de bonne tenue, et de nature à ne point endommager les câbles. Il y a des endroits où il faut payer l'*ancrage*.

ANCRE. C'est un gros crochet de fer qui mord dans le fond du terrain, et arrête les bâtimens. Toutes les ancres ont une tige, deux bras terminés ordinairement par un évasement, qu'on nomme *patte;* à l'extrémité de la tige est un organeau, où l'on amarre le câble.

ANCRE. Nom spécifique d'un poisson du genre des *spares*. V. *Spare*.

ANDANA. Sorte de pêche que les Espagnols font à la nasse.

ANDOLIUM. Préparation qu'on donne en Flandre à la morue qui se pêche à la côte.

ANDROMOI. Nom qu'on donne aux poissons qui remontent de la mer dans les rivières.

ANE. C'est l'un des noms du *Chabot*. V. ce mot.

ANEY. Nom spécifique d'un poisson du genre des *Labres*. V. ce mot.

ANGE ou ANGELOT, *squalus squatina*. (Lin.) Poisson qu'on nomme à Bordeaux *créac de busc*, et ailleurs *esquaque*, que Daubenton appelle *chien de mer*, *ange*, et qui est connu en Angleterre sous le nom de *monk* ou d'*angel-fish*.

Description.— L'angelot (*Pl.* 3, *fig.* 6) parvient communément à 7 ou 8 pieds de longueur, et quelquefois à une grandeur beaucoup plus considérable. Il y a des individus de cette espèce qui pèsent jusqu'à 100 et 160 livres. C'est celui de tous les squales qui a le plus de rapports avec les raies, et particulièrement avec la rhinobate. Comme ces dernières, il n'a point de nageoire à l'anus, et il est pourvu d'évents ; il a le corps aplati et de grandes nageoires pectorales ; mais sa bouche, au lieu d'être placée au-dessous du museau, en occupe toute l'extrémité ; elle est grande, et forme une partie de la circonférence de la tête, qui est arrondie, aplatie, et plus large que le corps ; ses mâchoires sont garnies de dents pointues et recourbées, disposées sur des rangs dont le nombre augmente avec l'âge. Il a les narines situées comme la bouche sur le bord antérieur de la tête, et la membrane qui les recouvre terminée par deux barbillons ; deux nageoires dor-

sales sur la queue, les ventrales grandes, la caudale un peu en demi-cercle, et les pectorales très-étendues et assez profondément échancrées par-devant. Ce sont les dimensions et la forme de ces dernières qui les ont fait comparer à des ailes, et donner le nom d'*ange* à ce poisson.

Ce cartilagineux ressemble d'ailleurs à plusieurs raies par les aiguillons recourbés en arrière qu'il a auprès des yeux et des narines, sur les nageoires, le dos et la queue : il est gris par-dessus et blanc par-dessous.

Habitation. — Il habite dans l'Océan septentrional et dans la Méditerranée. Il va souvent en troupes nombreuses.

Nourriture. — Il se nourrit de petits poissons, de plies, de raies, de limandes et d'autres espèces du genre *pleuronecte*, qu'il prend souvent en se tenant en embuscade dans le fond de la mer, en s'y couvrant de vase, et en agitant ses barbillons, qui, passant au travers du limon, paraissent comme autant de vers aux petits poissons, et les attirent pour ainsi dire jusque dans la gueule de l'ange.

Propagation. — La propagation de ce poisson se fait, comme celle des diverses espèces de *Squales* (V. ce mot), par l'accouplement des mâles et des femelles : ces dernières mettent au jour, en automne et au printemps, une douzaine de petits chaque fois.

Qualités. — Les anciens ont attribué à l'ange beaucoup de qualités et de propriétés extraordinaires, auxquelles on ne croit plus aujourd'hui. On se sert de sa peau pour polir les ouvrages de bois et d'ivoire, et pour couvrir des étuis, des fourreaux de sabres ou de cimeterres ; sa chair est dure et de mauvais goût, et il n'y a que les pauvres qui en mangent. Les pêcheurs se servent des œufs de ce poisson desséché pour arrêter la diarrhée.

Pêche. — On prend l'angelot au filet et à l'hameçon ; mais il faut en approcher avec précaution quand on le tire de l'eau, car il cherche à mordre le pêcheur ou à le tuer à coups de queue. Quand on le pêche à l'hameçon, on amorce le haim avec un morceau de viande. A Dunkerque, on fait la pêche des angelots à la ligne avec de gros hameçons, et les pêcheurs de Saint-Valery en prennent avec les *Folles* (V. ce mot) dans les temps calmes, depuis le mois de janvier jusqu'au mois de mars.

ANGON. Instrument qui sert à tirer les crustacés d'entre les rochers, et qui est composé d'un morceau de fer barbelé, et d'un bâton au bout duquel il est emmanché. V., au mot *Pêche*, les différentes sortes de pêches qui se font à basses eaux. V. aussi la *Pl.* 17, *N°. IV, fig.* c.

ANGUILLAT. V. *Aiguillat*.

ANGUILLE, *murœna anguilla*. (Lin.) Poisson du genre des *murènes*, qui vit dans l'eau douce et dans l'eau salée. Le mot de murène vient du mot grec *murein*, qui signifie *couler*, *s'échapper*, et qui désigne cette faculté de l'anguille et des autres poissons du même genre.

Histoire. — L'anguille dut être l'un des premiers objets de la pêche grecque. La bonté de la chair de cette murène fut bientôt appréciée. Comme ce poisson n'a pas besoin d'une eau profonde pour vivre et atteindre avec le temps une grandeur remarquable, il avait moins de moyens qu'aucun autre de braver le fichoir, le trident, et d'éluder les poursuites de son ennemi. L'anguille est un des poissons qu'Aristote a le mieux décrits, et dont il a le mieux connu les habitudes. Toutefois il s'est trompé en disant qu'elle vit rarement plus de 8 ans, qu'elle n'a point de sexe, qu'elle n'a ni laite ni œufs, et qu'elle n'engendre pas, qu'elle provient de vers qui naissent d'eux-mêmes dans la vase.

Les Grecs faisaient grand cas de l'anguille. Les Sybarites avaient, dit-on, exempté de toute contribution les pêcheurs d'anguilles. On estimait particulièrement celles du lac Copaïs et celles du Strimon, où l'on en pêche encore aujourd'hui de très-grosses. Nicandre, poëte cité par Athénée, pensait que la chair de l'anguille était vénéneuse quand elle s'était accouplée avec la vipère, union à la possibilité de laquelle on crut long-temps en Grèce et en Egypte.

L'anguille était l'emblème, tantôt de l'instabilité des choses humaines, tantôt de l'envie.

Les prêtres égyptiens défendaient au peuple de se nourrir de ce poisson, sans doute parce que la chair grasse et mucilagineuse de celui qui était nourri dans le Nil passait pour malsaine ; et afin de donner à cette interdiction un caractère religieux, ils faisaient regarder l'anguille comme un poisson sacré.

L'anguille et le congre ne jouirent pas d'une réputation remarquable chez les Romains ; mais, sur la fin du Bas-Empire, et notamment après l'établissement de la religion chrétienne, on trouve en France, en Allemagne, en Angleterre beaucoup de donations d'anguilles dans les fondations religieuses antérieures à Charlemagne. Il y eut même des baux à rente qui ne s'acquittèrent plus qu'en prestations de cette nature. En Normandie, on distinguait le *pimpernau* d'avec l'anguille, à cause de la délicatesse de sa chair. On accordait à ce poisson, qui est une variété de l'espèce, une préférence dont il est resté en possession.

Il est fait mention de l'anguille dans les ordonnances de 1312, 1328, 1344, pour les rivières de Somme et d'Yonne, et dans celle de Charles IV, rendue en 1402. Wels fut long-temps l'endroit de l'Angleterre le plus renommé pour la pêche de ce poisson.

Malgré la brillante réputation de l'anguille dans une partie de l'Europe, la ressemblance qu'elle a avec le serpent, et le préjugé qui lui attribuait des qualités malfaisantes, la faisaient proscrire dans d'autres contrées. Les Islandais et la plupart des montagnards d'Écosse ne la mangent encore qu'avec répugnance. Les Russes et différentes nations du nord de l'Asie l'admettent rarement au nombre de leurs comestibles. Le soufflard était confondu avec l'anguille, ou distingué seulement par le nom de *margagnon*.

Description. — La forme cylindrique et allongée de l'anguille lui a fait donner aussi le nom de *serpent d'eau*. Sa peau est si glissante qu'on ne peut retenir ce poisson dans la main en le serrant. Ses couleurs varient fréquemment, et il paraît que les nuances de ces couleurs dépendent beaucoup de l'âge du poisson et de la qualité des eaux où il vit. Dans les eaux limoneuses, l'anguille est d'un brun noir en dessus et jaunâtre en dessous ; dans les eaux

limpides, elle est d'un vert varié, rayée de brun en dessus et d'un blanc argenté en dessous; sa nageoire caudale est bordée de blanc, et sa dorsale de rouge.

L'anguille a les nageoires très-peu apparentes, les écailles à peine visibles, la tête menue, la mâchoire inférieure avançant en pointe, les narines saillantes, les yeux couverts d'une membrane demi-transparente, les lèvres et les deux lignes latérales garnies d'un grand nombre de glandes ouvertes, qui répandent continuellement une liqueur onctueuse; ce qui fait paraître sa peau comme vernie, et la rend si glissante.

Ses deux mâchoires, la partie antérieure de son palais, deux os placés au-dessus de son gosier, deux autres situés à l'origine des branchies, sont garnis de plusieurs rangs de petites dents.

Variétés de l'anguille. — M. Lacépède distingue cinq variétés de l'anguille.

La première, plus petite que l'anguille ordinaire, et que l'on nomme *acerine*, se trouve dans les marais de Chiozza, auprès de Venise.

La seconde est une anguille qui vient de la mer lorsque les marées sont fortes, et qui remonte dans la Seine en même temps que les éperlans; sa tête est un peu menue, elle est d'ailleurs très-belle et communément assez grosse: on la prend quelquefois avec la seine, mais le plus souvent avec une ligne dont les appâts sont des éperlans et d'autres petits poissons.

La troisième, qu'on appelle le *pimperneau*, est une autre anguille de la Seine, qui a la tête menue comme l'anguille blanche, mais qui, de plus, l'a très-allongée, et dont la couleur est brune.

La quatrième est une anguille que l'on trouve à l'embouchure de la même rivière, et que l'on nomme *guiseau*; elle a la tête plus courte et un peu plus large que l'anguille commune; le corps aussi plus court, l'œil plus gros, la chair plus ferme et la graisse plus délicate: sa couleur varie du noir au brun, au gris sale, au roussâtre.

La cinquième est l'*anguille-chien*, qui a la tête plus longue que l'anguille commune, comme le *pimperneau*, et plus large, comme le *guiseau*; les yeux gros, les dimensions assez grandes, l'ensemble de son corps peu agréable à la vue, et la chair filamenteuse. Elle paraît se plaire beaucoup sur les fonds qui sont au-dessus de Candeleux. Elle dévore les petits poissons qu'elle peut saisir dans les nasses, dérange les filets, et ronge même les fils de fer des lignes.

Les pêcheurs distinguent encore d'autres variétés, qui diffèrent plus ou moins de l'anguille commune.

Habitation. — On trouve les anguilles dans les pays les plus chauds comme dans les pays les plus froids; il paraît qu'elles vont périodiquement de la mer dans les fleuves, et de là dans les lacs et les marais qui les alimentent. Elles quittent la mer au printemps, et n'y retournent en automne que lorsqu'elles sont adultes, de sorte qu'elles restent plusieurs années dans l'eau douce.

Pendant le jour, elles se tiennent presque toujours enfoncées dans la vase ou dans des trous qu'elles se sont creusés dans les rivages. Ces trous sont quelquefois très-vastes et remplis d'un grand nombre de poissons; mais plus souvent leur diamètre est petit, ayant presque toujours deux ouvertures, par lesquelles elles peuvent entrer et sortir indifféremment dans le moment du danger: car elles nagent à reculons presque aussi bien que dans le sens naturel.

Lorsqu'il fait très-chaud et que l'eau des étangs commence à se corrompre, les anguilles quittent le fond, et viennent à la surface respirer un air plus pur: alors elles se cachent sous les plantes flottantes ou entre celles qui bordent le rivage. Cette altération des eaux est, dans les pays chauds, une des causes les plus fréquentes de la mortalité des anguilles; mais dans les parties septentrionales de l'Europe, où la fermentation putride parcourt plus lentement ses phases, les anguilles sont moins exposées aux accidens de cette nature; elles ont le temps d'aller chercher des eaux plus pures, en parcourant sur terre, pendant la nuit, des espaces quelquefois considérables; cependant elles y gagnent une maladie, qui est indiquée par un grand nombre de taches blanches. Dans les courses que font les anguilles sur terre, elles prennent dans les prés des vers et des insectes, et on dit même qu'elles vont manger les petits pois nouvellement semés, qu'elles aiment beaucoup.

On a vu des anguilles vivre des mois et même des années entières renfermées dans la vase des étangs desséchés ou dans les trous des rivières dont on a détourné le cours, privées d'eau et peut-être de nourriture. Cette faculté fait qu'il n'est presque jamais nécessaire de repeupler les étangs qu'on a pêchés. Il se conserve toujours assez d'anguilles cachées pour travailler à leur multiplication lorsqu'on leur rend de l'eau.

Nourriture. — Les anguilles vivent de petits poissons, du frai des gros, de vers, d'insectes, des cadavres en décomposition qui sont jetés dans l'eau, et même, comme on l'a déjà dit, de substances végétales; elles sont très-voraces, et digèrent très-rapidement leur proie. Il ne faut pas les laisser trop multiplier dans les étangs, si on veut y entretenir l'abondance des autres poissons.

Propagation et accroissement. — Le mode de reproduction des anguilles a été le sujet d'un grand nombre de dissertations. Les anciens attribuaient la naissance des anguilles à la fange, à la corruption des cadavres, à des fragmens qu'elles enlevaient de leur propre corps en se frottant contre les rochers; des auteurs modernes l'ont attribuée à d'autres causes non moins absurdes; mais il est aujourd'hui bien constaté que les anguilles s'accouplent à la manière des serpens, et qu'elles font des œufs, qui, la plupart du temps, éclosent dans leur ventre, et que par conséquent, dans ce cas, elles sont vivipares à la manière des *vipères*.

Les œufs des anguilles, croissant dans leur corps, ne peuvent être aussi nombreux que ceux de la plupart des autres poissons; mais comme elles en peuvent faire dès leur douzième année, et peut-être jusqu'à leur centième, leur multiplication est très-considérable: aussi sont-elles extrêmement nombreuses dans quelques eaux.

Des expériences constatent que les anguilles n'augmentent que d'environ 8 pouces en longueur pendant 10 ans; mais si leur croissance est lente, elle a lieu pendant long-temps; car elles peuvent vivre un siècle, quoique quelques auteurs aient voulu limiter leur existence; d'après des observations isolées, à moins de 20 ans : aussi en voit-on quelquefois, dit-on, de 10 à 12 pieds de long et de la grosseur de la cuisse d'un homme dans les lacs où on pêche difficilement, et où elles trouvent une nourriture constamment abondante.

Particularités. — Les anguilles se distinguent de la plupart des autres poissons par leur agilité, leur souplesse et leur force, et par la facilité avec laquelle elles parcourent, sans que l'œil puisse les suivre, des espaces considérables; par la propriété qu'elles ont de pouvoir sortir de l'eau en rampant sur la terre à la manière des serpens, pour aller chercher de nouvelles eaux ou de la nourriture; par leur facilité à nager à reculons presque aussi bien que dans le sens naturel; par la faculté qu'elles ont de vivre très-long-temps dans la vase des étangs desséchés; par leur grande vitalité, qui fait que lorsqu'on les a coupées en plusieurs morceaux, chaque partie donne encore pendant quelques instans des signes de vie, phénomène qu'on remarque également dans les serpens, et qui tient aux ganglions nerveux répandus dans toute la longueur de leur corps, et dont chacun est un centre de vie; enfin, elles se distinguent par leur mode de reproduction, qui consiste à s'accoupler à la manière des serpens, et à faire des œufs, qui, pour la plupart du temps, éclosent dans leur ventre, et à être par conséquent *ovi-vivipares*.

Ennemis et maladies. — Les anguilles, malgré leur souplesse et leur vivacité, ont des ennemis auxquels il leur est très-difficile d'échapper : les loutres, plusieurs oiseaux d'eau, les pêchent avec habileté, et s'en nourrissent; les gros poissons, tels que les brochets et les esturgeons, en font aussi leur proie. Comme ces derniers avalent souvent une anguille tout entière, il arrive quelquefois qu'elle parcourt leur canal intestinal, et sort par leur anus sans éprouver aucun dommage : de là, le conte qu'elle entrait volontiers dans le corps de l'esturgeon pour en manger les œufs.

Nous avons dit que l'altération des eaux était, dans les pays chauds, une des causes les plus fréquentes de la mortalité des anguilles. Spallanzani rapporte qu'il en périt quelquefois des centaines de milliers en peu de jours dans les étangs de Commachio, près Venise, étangs qui rapportent des sommes considérables, uniquement pour le loyer de la pêche des anguilles. Dans les pays du nord, où elles voyagent quelquefois pendant la nuit pour changer d'eau, elles gagnent une maladie qui est indiquée par un grand nombre de taches blanches.

Qualités. — La chair de l'anguille est très-visqueuse, huileuse, et difficile à digérer; mais sa saveur agréable la fait rechercher sur les tables les plus délicates. Elle est plus saine quand elle est rôtie, parce qu'elle est dégagée de son phlegme visqueux. Les médecins en défendent souvent l'usage aux estomacs faibles; cependant il ne paraît pas qu'elle soit nuisible, puisque des peuplades entières en vivent presque exclusivement, sans que la santé de ces peuples soit altérée. La peau des anguilles est extrêmement tenace; elle a la même consistance que le parchemin, et fait l'objet d'un petit commerce. On lui attribue la propriété de faire croître les cheveux lorsqu'on les lie avec des lanières de cette peau. Dans la Tartarie, on l'emploie, après l'avoir huilée, pour tenir lieu de verres aux fenêtres.

De la pêche des anguilles.

On pêche les anguilles d'un grand nombre de manières : à la *main*, à la *fouane*, avec des *râteaux* et des *herses de fer*, à la *ligne*, à la *nasse*, aux *filets*, etc.

L'*Histoire des Poissons*, par M. Lacépède, contient sur ces différentes sortes de pêche des indications dont nous ferons usage, ainsi que des observations générales de M. Noël, par lesquelles nous croyons devoir commencer.

Dans plusieurs pays de l'Europe, et notamment aux environs de l'embouchure de la Seine, on prend les anguilles avec des haims ou hameçons; les plus petites sont attirées par les lombrics ou vers de terre plus que par toute autre amorce; on emploie contre les plus grandes des haims garnis de moules, d'autres animaux à coquilles ou de jeunes éperlans. Lorsqu'on pêche les anguilles pendant la nuit, on se sert d'un filet nommé *seine-drue*. On substitue quelquefois à cette seine un autre filet appelé, dans la rivière de Seine, *dranguel* ou *dranguet-dru*, dont les mailles sont encore plus serrées que celles de la seine-drue : c'est par suite de cette substitution, et parce qu'en général on exécute mal les lois relatives à la police de la pêche (1), que les pêcheurs de la Seine détruisent une grande quantité d'anguilles du premier âge, et qui n'ont encore atteint qu'une longueur d'un ou 2 décimètres (3 à 7 pouces), pendant qu'ils prennent, peut-être plus inutilement encore, dans ce même dranguet, beaucoup de frai de barbeau, de vandoise, de brême et d'autres poissons recherchés. Mais l'usage de ce filet à mailles très-serrées n'est pas la seule cause contraire à l'avantageuse reproduction, ou, pour mieux dire, à l'accroissement convenable des anguilles dans la Seine; M. Noël fait remarquer deux autres causes : premièrement, les pêcheurs de cette rivière ont recours quelquefois, pour la pêche de cette murène, à la vermille, sorte de corde garnie de vers, à laquelle les très-jeunes individus de cette espèce viennent s'attacher très-fortement, et par le moyen de laquelle on enlève des milliers de ces petits animaux; secondement, les fossés qui communiquent à la Basse-Seine ont assez peu de pente pour que les petites anguilles, poussées par le flux dans ces fossés, y restent à sec lorsque la marée se retire, et y périssent en nombre extrêmement considérable par l'effet de la grande chaleur du soleil du mois de juin.

Au reste, c'est le plus souvent depuis le commencement du printemps jusque vers la fin de l'automne qu'on pêche les anguilles avec facilité; on a com-

(1) Ces observations ont été rédigées avant la loi du 14 floréal an X, qui a confié la police de la pêche dans les rivières à l'Administration des forêts.

munément assez de peine à les prendre au milieu de l'hiver, au moins à des latitudes un peu élevées; elles se cachent pendant cette saison, ou dans les terriers qu'elles se sont creusés, ou dans quelques autres asiles à-peu-près semblables; elles se réunissent même en assez grand nombre, se serrent de très-près, et s'amoncellent dans ces retraites, où il paraît qu'elles s'engourdissent lorsque le froid est rigoureux. On en a trouvé cent quatre-vingts dans un trou de 40 décimètres cubes (12 pieds environ), et à Aisiey, près de Quillebœuf, on en prend souvent pendant l'hiver de très-grandes quantités en fouillant dans le sable entre les pierres du rivage. Si l'eau dans laquelle elles se trouvent est peu profonde; si, par le peu d'épaisseur de ce fluide, elles sont moins à couvert des impressions funestes du froid, elles périssent dans leurs terriers, malgré toutes leurs précautions, et le savant Spallanzani rapporte qu'un hiver fit périr, dans les marais de Commachio, une si grande quantité d'anguilles, qu'elles pesaient environ 4,000,000 livres.

Pêche des anguilles à la main. — Les anguilles, ainsi qu'on l'a vu, se cachent pendant le jour ou sous des pierres, ou dans la vase, ou dans les trous creusés sur le rivage. Lorsqu'on veut les prendre à la main, il ne s'agit que de se dépouiller de ses vêtemens en tout ou en partie, de se coucher sur le bord de l'eau, d'y entrer ou de se mettre dans un petit bateau, et de les chercher dans leurs retraites. Cette manière, qui est bonne pour les petites rivières ou pour les lacs très-peuplés de cette sorte de poisson, n'est pas sans danger; car l'anguille mord avec fureur et ne lâche jamais prise. On n'y prend d'ailleurs que de petites pièces, les grosses trouvant presque toujours le moyen d'échapper à la main qui les saisit: aussi les pêcheurs de profession emploient-ils très-rarement en France cette méthode, qui n'est guère mise en usage que par les voleurs de poissons et par les enfans.

Pêche des anguilles à pied sur les vases.— Cette pêche ne peut se faire que dans quelques lieux, tels que les étangs dont on a vidé l'eau, les mares où le poisson a été conduit par suite du débordement d'une rivière et qui commencent à se dessécher, et les vases que la mer abandonne chaque jour à l'embouchure des rivières et sur quelques côtes. On entre nu ou presque nu dans la vase; on examine les endroits où se sont enfouies les anguilles, et que l'on reconnaît aux trous en entonnoir qu'elles forment pour leur respiration; on les en fait sortir par la compression ou l'ébranlement de ces entonnoirs, et on les prend à la main, ou on les assomme avec un bâton.

Dans quelques cantons, au lieu d'entrer dans la vase les pêcheurs marchent dessus, en ajustant sous leurs pieds des espèces de raquettes faites avec de larges douves de tonneaux, qui, embrassant un grand espace, diminuent les effets de la pesanteur de leur corps, et les empêchent enfin de s'enfoncer.

Lorsque, dans les mêmes lieux, il se trouve des masses de terre solide percées de trous horizontaux, et lorsqu'on détourne le cours des petites rivières qui nourrissent des anguilles, et dont les bords sont également percés de trous dans lesquels ces poissons se retirent quelquefois en très-grand nombre, alors on les prend ou avec la main, ou avec un crochet; mais lorsque le trou est trop profond ou trop tortueux, on n'a plus que la ressource de l'enfumer: pour cet effet, on brûle à l'entrée du trou de la paille, du fumier ou quelque autre matière qui donne beaucoup de fumée, que l'on force à pénétrer dans le trou avec un soufflet, ou avec le vent d'un chapeau; les anguilles, qui ne peuvent plus respirer, ne tardent pas à sortir, sur-tout s'il n'y a pas dans le trou de l'eau ou de la vase dans laquelle elles puissent enfoncer leur tête. On les saisit à leur sortie, ou on les tue à coups de bâton.

Pêche avec un râteau ou une herse de fer. — Sur quelques côtes de la mer, on prend les anguilles qui se sont cachées dans le sable ou la vase, avec un râteau ou une herse de fer, que l'on promène aux basses eaux, et qui force ces poissons à sortir de leurs retraites. Cette pêche, qui ne se fait que pendant les chaleurs, produit rarement de grosses pièces, et blesse beaucoup de poissons en pure perte pour le pêcheur.

Pêche des anguilles à la fouée ou javelle. — On prend des sarmens de vigne dont on forme des fouées, qu'on lie par les deux bouts d'une manière lâche; on y attache une grosse pierre, et on les jette dans l'eau, et si on n'y a pas attaché de pierre, on les fixe avec un pieu; on les y laisse pendant une nuit ou deux, et on les retire pendant la nuit. On prétend que, par ce moyen, on prend des anguilles entrelacées dans la fouée, dont elles tiennent les sarmens entre leurs dents.

Pêche à la fouane. — La fouane (V. la *Pl.* 17, *fig. t, t, t*) destinée à cette pêche doit avoir un long manche ou hampe, un grand nombre de dents rapprochées. Les proportions les plus ordinaires sont un manche de 8 à 12 pieds et un fer de quatre à huit branches, chacune de 15 à 16 pouces; cependant il est des lieux, comme à Narbonne, où l'on n'emploie que la fouane simple, qu'on appelle *épée*; mais on sent combien elle a de désavantage sur celle qui est composée de plusieurs branches.

La première manière de pêcher les anguilles avec une fouane consiste à se promener sur le bord des marais, des lacs, des étangs, des rivières ou de la mer, dans les lieux qu'on sait être les plus abondans en anguilles, et à ficher avec force la fouane de distance en distance. Les anguilles que cet instrument atteint s'embrochent dans ses branches, sont arrêtées dans les crochets dont il est pourvu, et sont facilement entraînées sur le rivage: souvent on en amène plusieurs à-la-fois, sur-tout dans les endroits où elles se réunissent en grand nombre, et notamment dans les *fonds de cave*, places qui, dans les lieux où il y a peu d'eau, sont plus profondes.

Cette pêche se fait aussi en bateau. Plusieurs harponneurs peuvent se réunir avec avantage; car le bruit qu'ils font, l'agitation qu'ils donnent à l'eau ne nuit point au succès de la pêche, et ils peuvent plus facilement fouiller avec rapidité une certaine étendue de vase.

Dans quelques endroits, on la pratique aussi pendant l'hiver: pour cela, on fait des trous à la

glace, au-dessus de l'endroit où l'on sait qu'il doit y avoir des anguilles, et on les harponne au hasard. Comme dans cette saison elles sont réunies en grand nombre, entrelacées les unes dans les autres, et qu'elles ne cherchent point à s'échapper, on en prend souvent beaucoup par le même trou.

Pêche des anguilles au flambeau. — On sait que les anguilles, de même que la plupart des autres poissons, quittent, au printemps et en été, leurs plus profondes retraites pour venir pendant la nuit chercher à la surface de l'eau et sur les bords une nourriture plus abondante, et qu'elles se dirigent constamment vers les feux qu'elles voient briller dans l'obscurité. Les pêcheurs ont profité de cette observation pour prendre une grande quantité d'anguilles avec divers engins.

L'un de ces engins est encore la fouane; mais souvent à manche court et attaché à une corde, qu'on lance sur les anguilles qui passent en nageant à la portée du bord ou du bateau sur lequel sont placés les pêcheurs; l'autre est une trouble, avec laquelle on les enlève; le troisième est un échiquier, qui produit le même effet d'une manière un peu différente; le quatrième est enfin l'épervier, qu'on jette sur elles. Dans tous ces cas, les pêcheurs, lorsqu'ils sont sur le rivage, ont un aide, qui porte de petites bottes de paille, qu'ils allument successivement, ou des flambeaux de bois enduits de résine ou de suif, ou des réchauds placés au sommet d'un bâton, et dans lesquels ils mettent de petits copeaux de bois sec de diverses espèces, sur-tout de bois résineux. Lorsque ces pêcheurs sont dans un bateau, ils fixent leur espèce de lanterne, au moyen d'un long bâton, à la proue, et une femme ou un enfant est chargé d'en alimenter le feu de manière à lui faire constamment produire le même effet.

On ne se fait pas d'idée, observe M. Lacépède, combien un bateau monté de quatre harponneurs adroits peut prendre d'anguilles par ce procédé dans le cours d'une nuit, lorsque la saison est chaude, l'air calme, et les eaux abondamment pourvues de cette sorte de poisson.

Pêche à la ligne volante. — Comme les anguilles restent presque constamment cachées dans des trous ou enfoncées dans la vase pendant le jour, il est difficile de les prendre avec la ligne volante, c'est-à-dire avec celle qui est attachée à une longue perche, que tient un homme qui se promène sur le rivage; cependant on en prend quelques-unes, surtout de petites; mais les pêcheurs de profession, qui attendent un profit de leur travail, ne doivent faire usage que de la ligne dormante.

Pêche à la ligne dormante. — On appelle *ligne dormante* ou *traînée* une corde de la grosseur du petit doigt, dont la longueur varie suivant les circonstances, et à laquelle on attache, de distance en distance, quelques cordelettes d'un à 2 pieds de long au plus, munies à leur extrémité d'hameçons d'un pouce de longueur, qu'on amorce d'ablettes, de goujons, de loches et d'autres petits poissons, et encore plus avantageusement de petites lamproies et de gros vers de terre.

Lorsqu'on veut faire usage de cette ligne, on choisit une place convenable, où l'eau soit dormante; on jette au fond de l'eau un pariau, grosse pierre à laquelle on a lié la tête de la corde ou traînée; on attache à cette corde les empiles des hameçons par un nœud coulant, à la distance de 2 brasses les unes des autres; à tous les cinq hameçons, on place un caillou, que l'on choisit le plus communément de la forme d'un 8, comme plus aisé à fixer au moyen d'un nœud coulant, et à tous les cent hameçons on attache un pariau, afin de charger suffisamment la corde pour qu'elle ne puisse être entraînée par les poissons qui peuvent se prendre aux hameçons; à la fin de la traînée, on attache encore un pariau. Pour tendre cette traînée, on se sert d'un batelet, que l'on conduit sans aller ni trop vite ni trop doucement, et en laissant le temps nécessaire pour attacher les hameçons et les pierres, que l'on jette à l'eau au fur et à mesure, et toujours en descendant la rivière. Il faut que la traînée soit bien tendue et à une distance égale du rivage. On peut tendre ainsi autant d'hameçons que l'on veut.

On tend les traînées à la nuit tombante, et on vient les lever au petit jour; car, dès que les anguilles aperçoivent le jour, elles cherchent à gagner leurs retraites, et font de vigoureux efforts pour se débarrasser. On retire la traînée au moyen d'un grapin de fer, avec lequel on accroche la tête de la traînée, et en suivant également le cours de l'eau. A mesure qu'on la relève, on décroche les anguilles qui s'y trouvent prises, et on dénoue les empiles, qu'il convient de laisser sécher.

On trouve quelquefois des brêmes et des barbeaux pris aux hameçons, et on peut, au commencement de juin, pêcher les lottes de cette manière.

L'auteur du *Pêcheur français*, qui nous fournit cette description de la pêche à la traînée, conseille de varier les amorces suivant les saisons de l'année.

Depuis le 1er. juin jusqu'à la fin de juillet, on emploie des vers de terre, en préférant les plus gros et les plus fermes, et on amorce les hameçons de manière à ce que les pointes soient bien cachées.

Pendant le mois d'août, on amorce les hameçons avec des goujons de moyenne grosseur, en faisant entrer la longue branche de l'hameçon par la bouche du poisson, et ressortir au-dessous de l'ouïe, ou la faisant entrer au-dessous de l'ouïe et ressortir par la bouche, ou enfin l'introduisant par la bouche et la faisant sortir par l'anus : cette dernière méthode est moins bonne, parce qu'elle tue le poisson trop vite. Pendant le même mois, si l'on peut se procurer de petites lamproies, leur usage est préférable.

Dans les mois de septembre et d'octobre, l'eau commençant à devenir froide, les ablettes et les éperlans quittent la surface de l'eau pour habiter les fonds, où ils deviennent la proie des anguilles. Il convient alors d'amorcer avec ces poissons en les employant de la même manière que les goujons.

Si l'on veut pêcher dans un étang, on emploie une traînée bien dévrillée, de la longueur d'une cinquantaine de pieds, dont on fixe un bout par un piquet enfoncé au bord de l'eau; on attache à cette traînée dix hameçons, placés de 5 en 5 pieds, et amorcés avec des vers de terre ou de petits poissons, suivant l'époque où l'on pêche; à l'autre bout

de la traînée, on attache une pierre un peu lourde, qu'on lance assez loin pour que la traînée soit bien tendue. Il faut faire en sorte que cette ligne soit tendue dans un lieu dégagé de bois et d'herbes. Ces préparatifs se font également le soir, et c'est le lendemain matin qu'on relève la ligne. On peut tendre plusieurs de ces lignes, en ayant soin de cacher les piquets pour éviter les vols, et d'y faire un signal pour retrouver ces piquets.

Pêche avec la ligne à soutenir.—On pêche encore l'anguille avec la ligne à soutenir, dont on amorce l'hameçon avec des vers rouges, dans une eau dormante et profonde.

Pêche avec les jeux. — Pendant la nuit, on la prend aux *Jeux* (V. ce mot) avec des vers rouges, et dans le mois de novembre lorsque l'eau est trouble et qu'il ne fait pas froid; on la pêche pendant le jour également avec des jeux amorcés de la même manière.

Pêche des anguilles à la nasse. — Cette pêche est celle qui est le plus employée : il est nécessaire que les osiers qui composent la nasse soient bien serrés les uns près des autres; car dès que les anguilles peuvent introduire leur queue ou leur tête, elles forcent tellement l'ouverture, qu'elles font plier les osiers, et qu'elles ne manquent pas de s'échapper. Il faut, pour mieux retenir le poisson, faire un vrai goulet à la nasse, qui a quatre anses; les deux d'en-bas servent à attacher des pierres qui la font coller, et les deux d'en-haut à attacher les cordes qui servent à la relever.

On met pour appât dans les nasses des limaçons, des moules ouvertes, des vers de terre, des grenouilles déchirées, du foie, de la chair de différens animaux, du marc de raisin, des fèves, des haricots, des tourteaux provenant de la fabrication des huiles, le tout renfermé dans des canevas. L'anguille tourne autour de la nasse pour trouver l'appât qui y est suspendu, elle entre dans les goulets et se trouve prise. On tend un grand nombre de nasses dans les herbiers auprès des crones et des sourives. Ces préparatifs se font le soir, et on relève les nasses le lendemain matin, ayant soin de renouveler les appâts.

Quand on a à faire cette pêche dans une rivière peu profonde, on la barre avec des claies, qu'on arrête par le moyen de pieux. On met les claies en triangle, et dans le fond on laisse un espace pour faire couler l'eau de la largeur de l'embouchure de la nasse : cela fait, on enfonce la nasse dans l'eau, on l'attache à la haie dans l'endroit de l'ouverture, et on fait en sorte que l'eau passe par-dessus.

Le temps le plus favorable pour cette pêche est lorsqu'il fait chaud et que le temps est disposé à l'orage.

Cette pêche est très-destructive, sur-tout quand les anguilles descendent les rivières, soit pour gagner les eaux plus profondes, soit pour retourner à la mer. Peu de grosses anguilles échappent à ces piéges : aussi n'est-il pas permis, pour l'intérêt de la génération future et pour celui des propriétaires des eaux inférieures, de *barrer* ainsi toute une rivière. L'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 10, défend d'aller au barandage, c'est-à-dire de pratiquer aucune sorte de pêche qui consisterait à barrer une rivière pour arrêter le poisson en montant ou en descendant.

Pêche avec de petits filets. — On prend aussi un grand nombre d'anguilles, soit dans la mer, soit dans les rivières, avec des filets mobiles de différentes espèces, tels que le *bout-de-quièvre*, petit filet attaché à deux perches, que le pêcheur tient dans sa main, et qu'il pousse devant lui en marchant dans l'eau et en le relevant de temps en temps; la *trouble* et l'*échiquier* ou *carrelet*. De ces trois sortes de filets la trouble est préférable, et en conséquence plus généralement employée, parce que, sur-tout quand son cadre est en fer, on peut plus facilement l'introduire dans la vase, sous les mottes et les racines des arbres, retraites ordinaires des anguilles pendant le jour.

A la chute des feuilles, l'anguille se *relâche*, suivant l'expression des pêcheurs, c'est-à-dire qu'elles s'entortillent une trentaine ensemble, forment une pelote, et dans cet état s'abandonnent au courant de l'eau : c'est alors qu'il est avantageux de tendre des *guideaux*, qui en reçoivent quelquefois trois ou quatre paquets.

Enfin, on prend des anguilles avec le verveux, la louve, le quinque-porte et les gors, que l'on tend dans les trous, aux arches des ponts, aux vannes des moulins, et généralement dans toutes les eaux profondes.

Pêche des anguilles dans les étangs dont on a retiré l'eau. — Jusqu'à présent nous n'avons passé en revue que les moyens employés pour prendre un petit nombre d'anguilles; il y en a d'autres qui, dans certaines circonstances, procurent des centaines de milliers de ces poissons. Certains étangs d'eau douce contiennent une si grande quantité d'anguilles, que lorsqu'on en retire l'eau on est obligé de les prendre lentement avec des troubles de ficelle, parce que par leur poids elles casseraient les seines, que l'on emploie ordinairement pour ramasser le poisson qui s'est réuni dans la poêle.

Pêche au moyen de barrages. — Dans les lagunes de Commachio, à peu de distance de Vérone, dont les eaux sont salées, on prend quelquefois, au rapport de Spallanzani, plus de 60,000 livres pesant d'anguilles en une seule nuit : c'est vers la fin de l'automne, lorsqu'elles cherchent à retourner à la mer, qu'on en prend en grand nombre. Pour cet effet, on barre toute la largeur du canal qui conduit les eaux à la mer Adriatique avec des roseaux, que l'on plante verticalement dans la vase et très-près les uns des autres, et qu'on appuie par d'autres roseaux placés en travers. On pratique en dedans plusieurs chambres, bâties avec les mêmes matériaux et dont l'entrée s'évase. Les anguilles, poussées par l'instinct qui les rappelle à la mer, enfilent les allées, entrent dans les chambres, s'y accumulent et s'y entrelacent au point de former souvent une masse plus élevée que l'eau : c'est là qu'on en prend, avec des troubles et des paniers, des quantités plus ou moins grandes, selon les années, mais toujours très-considérables.

Dans les lacs et les étangs qui ne peuvent être mis entièrement à sec, sur-tout dans ceux où entrent

les anguilles voyageuses, on barre le déchargeoir des eaux par des bâtardeaux, par de grands filets, et on laisse quelques ouvertures, qu'on garnit d'une nasse. On en prend aussi beaucoup de cette manière aux vannes des moulins, des forges et autres établissemens semblables.

Pêche avec la seine. — Ce n'est pas seulement dans le midi de l'Europe qu'on fait d'aussi abondantes pêches d'anguilles: sur les côtes de France, d'Angleterre, de Hollande et de Danemarck, et encore plus à l'embouchure des grands fleuves de ces contrées, on en prend de très-grandes quantités, sur-tout aux époques où elles entrent dans les eaux douces et où elles retournent à la mer, avec des seines ou grands filets non stationnaires. On rapporte qu'on en prenait par jour autrefois jusqu'à soixante milliers avec un seul filet à l'embouchure de la Garonne. On n'en prenait guère moins à celle de la Loire et de la Seine; aujourd'hui, cette abondance a beaucoup diminué, parce que les pêcheurs se sont trop fréquemment permis, contre la loi, de se servir de filets à mailles étroites, tels que ceux appelés *seine-drue* ou *dranguet-dru*, qui leur livrent les plus petits comme les plus gros poissons, de sorte qu'il n'en reste plus assez pour la reproduction.

Conservation des anguilles.

Les anguilles peuvent être conservées assez longtemps en vie hors de l'eau, et on les nourrit un grand nombre d'années dans de très-petits réservoirs, pourvu que l'eau s'y renouvelle de temps en temps et qu'on leur fournisse des alimens, comme des débris d'animaux, des végétaux provenant de la cuisine, des fruits gâtés, du marc de raisin, de pommes, et de celui des huiles de toutes espèces, etc., etc.

ANGUILLE DE MER. C'est le nom vulgaire de la *murène-congre*. V. *Congre*. On donne aussi ce nom au *Bélone*. V. ce mot.

ANGUILLE DE SABLE. Nom de l'*Ammodyte, appât*. V. *Ammodyte*.

ANGUILLÈRE. Lieu ombreux et bourbeux où l'on conserve et nourrit les anguilles avec les entrailles de poissons frais et salés, volailles, gibiers, pelures de fruits, figues à demi gâtées, cornes, glands concassés, marc de raisin, etc.

ANNEAU A DÉCROCHER LES LIGNES. Cet anneau est représenté, *Pl.* 11, *fig.* 19. Il est ordinairement rond et en fer; il a un diamètre de 3 pouces et pèse environ 4 onces; à cet anneau est attachée une ficelle de moyenne grosseur et de 20 à 25 pieds de longueur. On s'en sert pour dégager l'hameçon, lorsqu'il est accroché par des herbes ou autres objets. Pour y parvenir, on passe dans cet anneau le bout de la canne que l'on tient à la main, et on le conduit jusqu'à l'extrémité du scion, d'où il descend de son propre poids, en suivant la ligne dans toute sa longueur jusqu'à l'endroit où l'hameçon se trouve arrêté. Tirant alors avec précaution la ligne d'une main, et la ficelle de l'anneau de l'autre, on parvient à dégager l'hameçon, et on emporte même les touffes d'herbe qui peuvent occasionner l'accident.

ANON. On donne ce nom en Haute-Normandie à l'*aigrefin*, poisson du genre des gades. V. *Aigrefin*.

ANOSTOME. Nom spécifique d'un poisson du genre *salmone*, qu'on trouve dans les Indes.

ANSE. Petit golfe; plage d'eau, particulièrement de mer, qui entre dans les terres, dont les rives sont échancrées et courbées en arc. L'anse diffère de la *baie* en ce qu'elle est beaucoup moins grande, et que son entrée est, à proportion, plus large. Les bâtimens s'y retirent par le gros temps, quand ils y trouvent assez d'eau, un bon ancrage, et que la mer n'est pas agitée.

ANSIÈRES. On nomme ainsi les filets qu'on tend dans les anses. V. *Manet*.

ANTENNES. Cornes mobiles et filiformes que quelques insectes portent sur la tête. On donne ce nom à celles de l'écrevisse.

ANTHIA. V. *Capelan*.

ANTIBES. Il y a pour les ports d'Antibes, de Bandol et de Saint-Nazaire une juridiction de *Prud'hommes-Pêcheurs*. V. ces mots.

AOURADE. L'un des noms vulgaires de la *Dorade*. V. ce mot.

APHIE. Nom spécifique d'un poisson du genre *cyprin*, qu'on trouve abondamment dans la mer et les rivières du nord de l'Europe. Il a à peine 2 pouces de long; sa chair est de bon goût. V. au mot *Cyprin*.

Rondelet donne le nom d'*aphie* à un amas de petits poissons dans lesquels il comprend la melette, et sur les côtes de Gênes on donne à ces petits poissons la dénomination de *nonnata*, *nonain*, qui veut dire non encore nés. V. *Nonnain*.

APHYE, *gobius aphya*. (Lin.) Poisson du genre *gobie*, qui se trouve dans la Méditerranée, et qui remonte dans le Nil.

Presque tous les naturalistes anciens et modernes ont parlé de ce poisson, qui n'est cependant remarquable ni par sa grandeur de 3 à 4 pouces, ni par sa couleur, qui est blanchâtre, tachée et fasciée de brun. Il s'appelle vulgairement *loche de mer*, parce qu'il a des rapports avec la *Loche des rivières*. (V. ce mot.) Ce poisson a 17 rayons à la seconde nageoire du dos, 12 aux thoracines; les yeux très-rapprochés l'un de l'autre; des bandes brunes sur les nageoires du dos et de l'anus.

APLETS, filets qui servent à la pêche du hareng.

APLOIDA. Ce fut en 1400 que Charles IV fixa en France, par un réglement, la dimension des filets. Cet acte, dont les dispositions ont été obligatoires pour les pêcheurs de la Manche, est le plus ancien qui traite de la police de la pêche sous le rapport de la maille et de la hauteur des filets appelés *aploïda*, dont on a fait le mot *aplets*, par lequel on désigne encore à Dieppe les seines employées à la pêche du hareng.

APODES. Nom d'une division de la classe des poissons. Elle renferme ceux qui n'ont point de nageoires ventrales. V. *Poisson*.

APOGON, *apogon*. Poisson de la Méditerranée, que Linnæus avait réuni aux *mulles*, mais dont Lacépède a formé un genre particulier.

Le caractère de ce nouveau genre consiste à avoir

le sommet de la tête élevé, deux nageoires dorsales, point de barbillons au-dessous de la mâchoire inférieure, des écailles grandes et faciles à détacher. V. au mot *Mulle*.

L'*apogon* vit dans les eaux qui baignent l'île de Malte. Il est remarquable par sa belle couleur rouge. L'ouverture de sa bouche est grande; son palais et ses deux mâchoires sont hérissés d'aspérités. Il a 6 rayons aiguillonnés à la première nageoire dorsale; sa queue est échancrée. Il est connu sous le nom de *roi des Trigles*, des *Mulles* ou des *Rougets*, probablement à raison de la qualité supérieure de sa chair. V. ces trois mots.

APRE ou APRON, *perca asper*. (Lin.) Poisson du genre des *perches* de Linnœus, et du genre *dipterodon* de Lacépède, qui se trouve dans les grandes rivières de l'Europe et de l'Asie septentrionale, et qu'on pêche en grandes quantités dans le Rhône. Sa longueur dépasse rarement 6 à 8 pouces. Il a le corps allongé, la tête large, la bouche petite et garnie de dents à peine visibles, les narines doubles, l'opercule des ouïes très-petit, le dos noir, jaunâtre et le ventre blanc, l'anus plus près de la tête que de la queue, dont la nageoire est fourchue, 8 rayons aiguillonnés à la nageoire du dos, 13 rayons à la seconde, la mâchoire supérieure plus avancée que l'inférieure, la queue très-allongée et les écailles grandes, rudes et dures.

Ce poisson se nourrit de vers et d'insectes qu'il cherche dans la vase, et comme dans le Rhône il avale quelques paillettes d'or, on avait prétendu que ce métal faisait partie de sa nourriture. Il fraie au premier printemps, et c'est alors qu'on le pêche aux filets et à l'hameçon: on le prend aussi l'hiver sous la glace. Sa chair est saine, de bon goût et fort recherchée.

APPAREILLER UN VAISSEAU. C'est disposer toutes choses pour mettre à la voile; et comme l'on dit *appareiller une voile*, les pêcheurs disent *appareiller leurs filets* lorsqu'ils les préparent pour la pêche.

APPAT, du latin *pastus*, pâture. Appât s'est dit autrefois de la pâtée qu'on donne à la volaille pour l'engraisser. *Appât*, en termes de chasse et de pêche, est un mot générique qui signifie tous les moyens dont on se sert pour attirer les animaux lorsqu'on veut les prendre.

Les appâts varient suivant la connaissance que l'on a des habitudes, et sur-tout des appétits propres à chaque espèce.

A l'égard des poissons, on les attire par des appâts soit naturels, soit artificiels.

Les anciens connaissaient les appâts naturels et factices qui convenaient le mieux à certaines espèces. Les Grecs s'étaient assurés que toutes ne mordaient qu'à des amorces fraîches, et que plusieurs en exigeaient qui eussent une odeur particulière. Quand les appâts naturels leur manquaient, ils y suppléaient avec des substances qui les imitaient: c'est ainsi qu'avec de la laine teinte en pourpre et des plumes, ils parvenaient à imiter le murex. Les Romains savaient imiter les vers, les papillons, les mouches, etc., avec des plumes, art qui a été porté si loin en Angleterre dans le dernier siècle. On trouve dans l'ouvrage de M. Noël la description d'un grand nombre d'appâts factices dont se servaient les pêcheurs du Bas-Empire pour attirer les poissons dans leurs filets.

Nous allons indiquer les différentes espèces d'appâts dont on se sert aujourd'hui, et nous en ferons connaître plus particulièrement les usages dans les articles spéciaux sur la pêche de chaque poisson.

I. DES APPATS NATURELS.

Les appâts naturels sont les vers de terre et de viande, la chair des animaux, différentes sortes de grains, et plusieurs espèces de pâtes ou de compositions.

Vers pour la pêche dans les rivières.

Les vers de toute espèce sont les meilleurs appâts: on estime sur-tout ceux qui se forment dans la chair corrompue, et que l'on nomme vers de viande et vulgairement *asticots*. Les vers de terre, de l'espèce des lombrics, sont appelés *achées* ou *aiches*, dont les pêcheurs ont fait le mot *aicher*, qui signifie *amorcer*. V. *Achées*.

Manière de se procurer des vers. — Les fibres qui sortent des racines de l'iris aquatique renferment dans de petites loges des vers blancs ou jaunes-pâles, longuets, menus, à tête rouge et les james distribuées le long du corps. Ces vers, suivant Walton, forment un excellent appât pour les truites, la tanche, la carpe, etc.

On trouve les vers de terre dans les jardins, sous les pots à fleur où il y a de l'humidité, et dans les prés un peu frais, où l'on enfonce un piquet en terre, que l'on tourne avec la main en lui faisant décrire un cercle; la pression que ce mouvement fait éprouver à la terre oblige les vers à sortir. On en obtient de même en foulant fortement la terre avec les pieds, ou en la frappant avec une batte. Enfin, on réussit encore à les faire sortir, si on répand sur la terre, aux endroits où de petits trous indiquent leur présence, soit de l'eau salée, soit une forte décoction de feuilles de noyer. V. *Achées*.

Dans toutes les voieries, on se procure facilement des vers de viande; mais à défaut de cette ressource, on peut en faire naître par les moyens suivans: on prend du foie de quelque quadrupède, que l'on suspend à un bâton en croix au-dessus d'un pot ou d'un baril à demi rempli d'argile sèche; les mouches viennent y déposer leurs œufs, qui donnent naissance à des larves, et à mesure que les vers grossissent dans le foie, ils tombent sur la terre; il s'en produit de la sorte assez long-temps. On peut aussi enfouir dans une terre humide et à l'abri de la gelée, s'il est possible, le cadavre d'un chat ou d'un oiseau de proie, au moment où les vers y seront bien vivans. Ces insectes se conservent jusqu'au printemps, où ils se métamorphosent en mouches, et on en retire à mesure qu'on en a besoin.

Dégorgement des vers. — Quelles que soient les espèces de vers que l'on emploie, il est bon de les faire dégorger avant de s'en servir. On peut obtenir promptement cet effet à l'égard des vers de terre, si on les laisse dans l'eau pendant une nuit, et si

on les place ensuite avec du fenouil dans le sac qui sert à les transporter au lieu de la pêche.

Quant aux vers qui proviennent de tannée ou du dessous des tas de fumier, on ne doit les laisser qu'une heure dans l'eau; on les met ensuite dans le sac avec du fenouil, et on peut les employer à l'instant.

Conservation des vers. — Si on a le temps et la volonté de garder davantage les vers, le meilleur moyen de les conserver est de les mettre dans un pot de terre garni de mousse, qu'il faut renouveler tous les 3 ou 4 jours en été, et toutes les semaines en hiver; il faudra à cette époque retirer la mousse, la bien laver, la presser entre les mains jusqu'à ce qu'elle ait rendu son eau, et la remettre sur les vers. La meilleure mousse pour cet usage est le lichen fluviatile, que l'on trouve sur les pierres dans l'eau des ruisseaux.

Quand les vers commencent à devenir malades et à maigrir, sur-tout ceux de l'espèce qui vient dans la tannée ou sous les tas de fumier, on peut les rétablir en versant chaque jour environ une cuillerée de lait ou de crême, goutte à goutte, sur la mousse dans laquelle ils se trouvent. Si on ajoute à la crême un œuf battu qu'on a fait bouillir avec elle, on réussit à les engraisser et à les conserver long-temps. Lorsque le nœud qui se rencontre à-peu-près à la moitié du ver de tannée commence à se renfler, c'est signe que le ver est malade et qu'il ne tardera pas à mourir, si on ne le secourt comme on vient de dire.

Il y a encore un excellent moyen de conserver les vers de terre : on lave proprement un morceau de grosse toile à sac, et après l'avoir fait sécher, on le fait tremper dans du bouillon de bœuf frais (le bœuf salé les ferait mourir); puis on tend légèrement cette toile, dans laquelle on dépose les vers, et on place le tout dans un vase de terre. Il faut renouveler cette opération de 12 heures en 12 heures; et de cette manière, on peut garder les vers pendant un mois.

Emploi des vers. — Quand on veut pêcher de la blanchaille, on jette à l'eau de temps en temps une poignée de vers de viande, qu'on éparpille. Si on veut prendre des gardons, des barbillons, des goujons, des brêmes et des éperlans, on mêle ces vers avec de la terre grasse, que l'on trouve au bord des rivières, et on y ajoute du crottin de cheval; on fait de ce mélange des pelotes grosses comme le poing, qu'on laisse descendre au fond de l'eau, dans l'endroit où l'on veut les attirer. Enfin, on se sert des vers pour amorcer les hameçons.

Chatouille. — On trouve dans la vase une espèce de petite lamproie grosse comme un tuyau de plume à écrire, dont on fait un appât, que l'on nomme assez souvent *chatouille*, et qui s'emploie avec avantage pour prendre l'anguille, le brochet et la lotte.

Chair des animaux.

1°. *Pour la pêche dans les rivières*, on emploie la chair de toute sorte d'animaux : le chat et le lapin, et sur-tout leur foie, ont été très-vantés comme appâts; les entrailles d'animaux de toute espèce et le sang caillé, employés comme appâts de fond, attirent puissamment le poisson.

Les moules de rivière tirées de leurs écailles, les limaces, les sauterelles, les différentes espèces de scarabées, les fourmis ailées, plusieurs mouches et papillons, les grenouilles, les rats, les petits canards qui viennent d'éclore, et les petits poissons de toute espèce que l'on nomme *blanchaille* et même les jeunes perches dont on a coupé la nageoire dorsale, sont de très-bons appâts. Les poissons les plus estimés pour cet usage sont la loche, les goujons et les ablettes pour les rivières, et les petits gardons pour les étangs. La tanche est regardée comme un appât fort médiocre.

2°. *Pour les grandes pêches à la mer*, on emploie un grand nombre de poissons et de crustacés, que les femmes et les enfans sont occupés à rechercher, et que souvent les pêcheurs ne peuvent se dispenser d'acheter : c'est ordinairement pour eux un objet de dépense considérale.

Les pêcheurs de la Basse-Normandie prétendent que la chair de toutes sortes de poissons est bonne pour amorcer les haims, et ils s'en servent indistinctement, pourvu qu'elle soit fraîche. A l'égard des Bretons, souvent ils coupent un petit morceau, au bas du dos des poissons qu'ils ont pris, et ils s'en servent pour amorcer. Ces poissons ainsi mutilés n'en sont pas moins de vente dans les poissonneries de la province; mais les chasse-marées qui vont dans les grandes villes ne s'en chargent pas volontiers.

Les pêcheurs de Flandre, de Picardie et de Haute-Normandie, font plus de choix dans leurs appâts; ils prétendent qu'il en faut de différens, suivant les saisons et l'espèce de poisson qu'ils se proposent de prendre.

Ils estiment que l'appât qui mérite la préférence sur tous les autres, est le hareng frais; et les Provençaux se servent avantageusement des sardines, auxquelles ils donnent également la préférence.

Ils estiment ensuite les *blanches*, qu'on nomme aussi *blanquettée*, *œillets*, *orillets* ou *mélis*. Tous ces termes sont synonymes, et signifient de petits poissons du premier âge et de toute espèce, qui se rencontrent au pied des parcs dans les manches, et au bas des filets quand la mer est retirée.

Les poissons que l'on emploie communément pour amorcer sont les harengs-blaquets, les sardines, les lansons, lançons ou alançons; les éguilles ou aiguilles, qu'on nomme en Normandie *quilles*, *équilles* ou *équilettes*; les crados ou grados, qu'on appelle *prêtres* en Normandie, et *pretra* ou *éperlans bâtards* en Bretagne; enfin, toutes les espèces de petits poissons ronds.

Sur le grand banc de Terre-Neuve, les entrailles des *morues* qu'on a prises servent, au défaut de meilleurs appâts, pour en prendre d'autres.

Enfin, les vers marins qu'on trouve dans le sable et les rochers à la laisse de basse mer, les sèches, les pitots ou vers à coquilles (aussi nommés *folades*, *pélorides* ou *grandes palourdes*), les cornets ou calmars, divers petits crustacés, la chair des poissons salés, la viande de différens animaux, fraîche ou salée : voilà en gros toutes les substances animales dont on fait des appâts, et qui servent à amorcer les haims.

Nous allons les reprendre plus en détail pour mieux expliquer l'usage qu'on en doit faire.

On sait que les *harengs* frais doivent être mis au nombre des meilleurs appâts. Quelquefois en pêchant les harengs à la fin d'avril et durant le mois de mai, on prend des célans, et des sardines, qu'on nomme *galices* en Gascogne. Ces poissons font des appâts presque aussi bons que les harengs mêmes.

Les pêcheurs-palangriers de Provence estiment autant pour cet usage la sardine, que les Ponentois estiment le hareng.

On ne peut amorcer avec un hareng que quatre à cinq haims pour la raie, et huit à dix pour le merlan et les autres poissons de même grosseur.

Quand on aura l'idée des grandes pêches aux cordes, on concevra quelle consommation elles doivent faire de harengs; car il est de fait que chacun des pêcheurs de la côte de Dieppe a besoin, à chaque démarrage, de sept ou huit cents harengs pour garnir sa tessure; et tous ces pêcheurs font plusieurs démarrages par semaine lorsque le temps y est propre.

Comme le hareng est un bon poisson, soit frais, soit salé, on aurait désiré d'empêcher cette consommation; mais ayant eu de bonnes preuves qu'on ne pouvait s'en passer pour la pêche du poisson frais, le gouvernement s'est déterminé à ne point gêner sur cela les pêcheurs.

Vers la fin de la pêche du hareng, ce poisson n'étant plus bon ni à manger frais, ni à en faire des salaisons, la police a défendu d'en pêcher alors. Cependant, vu l'avantage de se procurer du poisson frais pour Paris, on a permis aux pêcheurs de la côte de Normandie de mettre à la mer quelques bateaux, pour prendre telle quantité de harengs qui serait nécessaire pour faire leur pêche. Il est vrai qu'autorisés par ce prétexte, ils en pêchent plus qu'il ne leur en faut, et qu'ils en salent et en vendent aux chasse-marées; mais comme le hareng est un poisson de passage, qui commence à disparaître à la fin de mars, et qui ne se trouve presque plus sur les côtes de France à la fin d'avril, il faut toujours se pourvoir d'autres appâts qui suppléent à son défaut; d'ailleurs, la sole ne paraît jamais être bien friande de ce poisson.

La petite blanche ou blanquette, que nous avons dit être un amas de toutes sortes de petits poissons pris au fond des parcs et au bas des filets, dans les mois de mai, juin et juillet, est un fort bon appât, pourvu qu'elle soit bien fraîche, et qu'on en garnisse suffisamment les haims proportionnellement à leur grandeur; car il en faut quelquefois huit à dix pour un haim. On les broque par les yeux ou les ouïes; et il paraît que c'est pour cela qu'on les a nommés *œillets* ou *oreillets*, et *mélis*, parce que c'est un mélange de toutes sortes de poissons.

Il est vrai que ces poissons, grossissant à mesure que la saison s'avance, deux ou trois peuvent alors suffire pour amorcer un haim; mais on conçoit quelle énorme consommation cette pêche fait de petits poissons, qui deviendraient gros si on les laissait subsister : une douzaine est sacrifiée à la prise d'un poisson qui n'est quelquefois pas fort gros. Tant de poissons qui devraient peupler les côtes sont sans doute une perte considérable. Au reste, il faut avouer que cet appât est très-bon, et bien capable de suppléer au défaut du hareng.

Les *vers marins* fournissent un très-bon appât, et en quelque façon le meilleur de tous pour les soles; mais il y en a de plusieurs espèces, et les uns sont plus estimés que les autres.

Les *vers noirs*, qu'on nomme *francs*, sont très-estimés sur la côte de Haute-Normandie et de Picardie : on assure que la sole en est singulièrement friande. Il faut qu'un de ces vers soit gros pour pouvoir amorcer deux haims. On les pêche dans le sable quand la marée s'est entièrement retirée. On connaît les endroits où sont ces vers à des traces qu'ils forment sur le sable.

Les *vers rouges*, qu'on nomme *bâtards* ou *vérotis*, se tiennent dans de petits rochers, qui, s'étendant le long du rivage, ne s'élèvent guère au-dessus du sable : on les y découvre en détachant avec un pic les pierres dont l'assemblage forme le rocher. Ces vers se trouvent dans les délits, au milieu d'une vase noire, qui s'y rencontre ordinairement : ils parcourent ces délits, et laissent après eux une trace rougeâtre; les pêcheurs la suivent, et trouvent enfin le ver.

Le ver rouge ne diffère pas du ver noir seulement par sa couleur, sa forme est aussi différente : le ver noir est rond et le rouge aplati. Les pêcheurs de Granville estiment beaucoup ces vers rouges, prétendant qu'ils luisent davantage dans l'eau, et que pour cette raison ils sont mieux aperçus par le poisson.

Les *vers blancs*, qu'on nomme *bourlottes* en Bretagne, sont les moins estimés.

Les vers de terre servent pour pêcher des anguilles.

C'est depuis Pâque jusqu'à la Saint-Michel qu'on fait principalement usage de ces sortes d'appâts, qui ne détruisent pas le poisson comme le fait l'emploi de la blanchaille. Malheureusement les vers marins sont chers et rares aux côtes vaseuses et de galets, où il n'y a ni sable ni roches; car, comme nous l'avons dit, les noirs se trouvent dans le sable et les rouges dans les roches.

Les pêcheurs de Saint-Valery en fournissent beaucoup aux Poletais et aux pêcheurs du bourg d'Ault, parce que leurs grèves sableuses en sont abondamment pourvues. Comme les soles ne mordent aux vers que quand ils sont frais et même vivans, les enfans et les jeunes gens en apportent de Saint-Valery à Dieppe, dans des gamelles de bois avec de l'eau de mer, courant toujours dans le chemin : en sorte qu'ils font, à ce qu'on prétend, deux lieues par heure. La longue habitude les rend d'excellens coureurs.

Quand les pêcheurs manquent de bons appâts, ils se servent de *coquillages*, comme de moules, de brelins (bredins, bernicles, cuvettes, lampottes), qu'on appelle aussi *yeux-de-bouc*. On leur apporte ces coquillages vivans : ils en ôtent l'écaille, et se servent de la chair pour embecquer les haims, qu'ils ont auparavant garnis de hareng salé; mais ils ne prennent guère avec ces appâts que des merlans et des limandes. Quelquefois aussi les pêcheurs amorcent avec des brelins seuls, et alors il en faut trois

ou quatre pour un haim, suivant sa grosseur. C'est communément au mois de décembre qu'on se sert de cet appât.

On amorce encore avec le *pitot*, qui est ordinairement assez gros pour garnir un haim; mais cet appât n'est guère estimé.

Les *sèches* (qu'on nomme *marquettes* en Bretagne, *sepie* en Gascogne, *seppie* à Naples), ainsi que les cornets ou calamars, et les petites sèches qu'on nomme *casserons* en Saintonge et Aunis, sont des appâts très-médiocres, dont néanmoins on fait usage dans les chaleurs quand les autres manquent. On ne se sert que du corps de ces poissons, et quelquefois, mais rarement, des pieds des cornets.

On ne prend guère avec ces sortes d'appâts que des raies et un peu de merlan; de sorte que ce n'est que la disette des autres appâts qui engage à s'en servir, sur-tout de la sèche, qui est le moindre de tous ceux que nous venons de nommer.

Les *cornets* entiers sont beaucoup meilleurs; ils conviennent à toutes sortes de poissons, excepté aux poissons plats : on prétend que les morues en sont très-friandes; de sorte que si l'on en avait beaucoup sur le Grand-Banc, on aurait bientôt fait une excellente pêche.

On amorce encore depuis le mois de mars jusqu'en septembre avec quelques *crustacés*, tels que :

1°. Les grosses chevrettes (qu'on nomme *salicots* en Haute-Normandie, *barbeaux* ou *sanctés* en Saintonge et Aunis, *grosses creviches* en Guienne et Gascogne).

2°. La petite chevrette, appelée *crevette* et *grenade* à Dunkerque, *sauterelle de mer* en Picardie, *petite chevriche* en Guienne, *esquine* en Gascogne, *chevron*, *maniguette* en Bretagne. On prend avec ces appâts des maquereaux et des raies de toutes les espèces.

3°. Les chevrettes de la plus petite espèce, qu'on nomme *sauterelles* ou *caranates*, dont cinq à six suffisent à peine pour un haim, et avec lesquelles il ne se prend guère que des raies grises.

4°. Les crabes de toutes les espèces, sur-tout lorsqu'ils sont près de quitter leur robe (alors on les nomme *poltrons*), ou quand l'ayant quittée, leur enveloppe est encore tendre et membraneuse; état dans lequel on les nomme *craquelins* ou *craquelots*. On coupe ou l'on déchire ces crabes par morceaux pour en amorcer plusieurs haims. Le congre est le poisson qu'on prend le plus ordinairement avec ces appâts, et les pêcheurs au libouret prennent ainsi des merlans et des limandes.

Les petits pêcheurs à la côte amorcent aussi, faute d'autre chose, avec des *loches de mer*, quoique ce soit un très-mauvais appât.

Les voyageurs disent qu'à la côte de Guinée, les naturels garnissent leurs haims avec des morceaux de canne à sucre, pour prendre le poisson qu'ils nomment *korcofado*.

On est quelquefois réduit à se servir d'appâts salés, tels que les *harengs* et le *foie de bœuf*, ayant attention qu'ils ne soient pas corrompus. En ce cas, on embecque ou on garnit l'extrémité de l'haim avec un petit morceau d'un des meilleurs appâts qu'on peut se procurer : un peu de viande fraîche, *bœuf*, *vache*, *cheval*, *âne*, *chien*, etc., vaut encore mieux; mais il ne faut pas que ces chairs aient contracté de mauvaise odeur; et les foies, ainsi que les poumons de ces animaux, sont préférables à leur chair.

On ne prend guère que des merlans avec ces appâts, dont l'usage est borné aux petites pêches qu'on fait à l'entrée des ports.

Au reste, outre les cas de disette, il y en a encore où la chair salée devient, pour ainsi dire, nécessaire. Ayant remarqué, par exemple, aux côtes de Flandre, que souvent le merlan est dégoûté, en sorte qu'il refuse de mordre à différens appâts qu'on lui présente, on a réussi à l'attirer en amorçant les haims avec du *foie de cochon*, *même salé*. Cet appât réussit encore quand le froid fait retirer le poisson au fond de l'eau. En conséquence, le foie de cochon frais est très-recherché par les pêcheurs-cordiers de Dunkerque et des environs; ce qui fait qu'ils l'achètent assez cher; que les femmes vont en chercher jusqu'à 7 et 8 lieues dans les terres, et que les chasse-marées en apportent de 20 à 25 lieues. Outre cela, les pêcheurs un peu aisés en font des salaisons vers la Saint-Michel, pour s'en servir dans les circonstances que nous avons indiquées.

Quand nous disons que les chairs dont on fait des appâts doivent être exemptes de mauvaise odeur, nous n'entendons parler que des pêches dont il est ici question; car tous les poissons ne fuient pas ces odeurs qui nous déplaisent. Indépendamment du goût que témoignent plusieurs poissons d'eau douce pour les chairs qui ont quelque degré de corruption, les Russes nous assurent que l'odeur de charogne est un appât fort attrayant pour le bélouga, le cétéra, quelques chiens marins et autres.

Il semble qu'en général les poissons soient plus friands de ceux de leur espèce que de tout autre; car les pêcheurs prétendent que quand on amorce avec de la blanque ou *Blanchaille* (V. ce mot) où il y a des poissons de toutes les espèces, on trouve ordinairement prises aux haims les mêmes espèces de poissons qui ont servi d'appât; et il est certain que les morues se prennent à des haims amorcés avec les intestins ou autres parties des morues. Il en est de même du bélouga, du loup marin et d'autres poissons.

Il pourrait cependant se faire que cette règle ne fût pas générale; car dans les quadrupèdes, il y a des animaux carnassiers qui ne mangent point la chair de leurs semblables, pendant que d'autres s'accommodent de tout : de même les oiseaux de proie ne se dévorent point les uns les autres, tandis que les canards mangent très-bien la chair des autres canards.

Quand on amorce avec des poissons un peu gros, il faut les couper en biais, afin de ménager l'appât; car l'haim doit en être entièrement couvert, excepté à sa pointe et à celle du barbillon. Si ces pointes étaient entièrement couvertes, le poisson rejetterait souvent l'appât dès qu'il sentirait que la pointe de l'haim lui chatouillerait le gosier.

On doit encore mettre au nombre des appâts la *résure*, *rave* ou *rogue*, que les pêcheurs de sar-

III. MANIÈRE D'AMORCER LES HAIMS POUR LA PÊCHE A LA LIGNE.

Quand on amorce avec de petits insectes, il faut les traverser jusqu'à ce qu'ils aient passé le barbillon; quelquefois un seul, enfilé suivant sa longueur, suffit, car les haims qu'on emploie pour cette pêche sont fort déliés. Lorsque les insectes sont bien petits, on les pique par le travers et on en met plusieurs ensemble.

Pour pêcher pendant la nuit, comme il faut que l'appât soit plus apparent, on pique presque toujours deux vers de terre par le travers du corps : ils s'agitent alors beaucoup, et la moindre clarté suffit pour les faire apercevoir par les poissons.

Il y a une infinité de vers qui peuvent servir d'appâts, principalement ceux qui se trouvent dans les fumiers de vache et de cochon, ou dans la tannée. En général, on estime pour la pêche ceux qui vivent long-temps dans l'eau. A l'égard des gros vers de fumier, on fait entrer la pointe de l'haim du côté de la queue, et on la fait sortir auprès de la tête.

Si l'on pêche dans un endroit où il y ait de gros poissons, et que pour cette raison on emploie de forts haims, il faut que le poisson qui doit servir d'appât ait deux travers de doigt de largeur.

Lorsque l'haim a deux crochets, on fait passer la tête de l'haim dans la bouche du poisson, et on la fait sortir par-dessous une des ouïes : on lie ensuite la queue du poisson sur la ligne, ayant soin que les deux crochets de l'haim soient tout près de la bouche du poisson; enfin, on attache l'haim à la ligne. V. l'*hameçon A, Pl.* 14.

L'haim à simple crochet s'amorce de même que l'autre, excepté qu'on peut y employer de petits poissons, et cela se pratique quand on pêche dans des endroits où il n'y en a pas de gros. En ce cas, on fait passer l'haim par la bouche, et on le fait sortir par-dessous l'ouïe, *fig. C;* ou bien on fait passer la queue de l'haim par-dessous l'ouïe, et on le fait sortir par la bouche, *fig. B;* ou bien on se contente de faire entrer l'haim par la bouche, et on le fait sortir par l'anus, *fig. D :* alors on est dispensé de lier le poisson sur la ligne. Mais comme on le blesse davantage, il ne vit que 4 ou 5 heures, ce qui est un grand inconvénient; car la plupart des poissons ne mordent point aux appâts corrompus, et même ils ne se jettent jamais avec autant d'avidité sur les poissons morts que sur ceux qui sont vivans.

Quand on a passé l'haim par les ouïes, comme le poisson vit 12 à 15 heures, on en retire un grand avantage, sur-tout pour pêcher à la ligne dormante, vu que quand les poissons n'ont pas mordu le soir, il y a lieu d'espérer qu'ils mordront le lendemain matin.

Quelques pêcheurs font une petite ouverture entre la tête du poisson et le premier aileron du dos. Au moyen de cette incision, ils passent un fil de métal entre la peau et l'épine du dos du poisson, et ils le font sortir un peu au-dessus de la queue; puis ayant attaché l'haim à ce fil de métal qui doit servir d'aiguille, ils retirent le fil pour que la tige de l'haim se trouve sous la peau; et de crainte que la peau du poisson ne se déchire, ils assurent l'haim par un couple de liens de soie ou de fil : de cette manière, le poisson vit long-temps.

Walton, dans la même intention de conserver long-temps les poissons en vie, conseille de mettre entre les deux crochets d'un haim double un fil de laiton qui porte un petit morceau de plomb de forme ovale. Il veut qu'on mette ce plomb dans la bouche du poisson qui doit servir d'appât, et qu'on la couse, pour qu'il ne puisse rejeter le plomb. Le poisson qui n'est pas blessé vit ainsi long-temps, et il nage presque comme s'il était libre; ce qui engage les autres poissons à mordre l'appât et l'haim.

Pour faire que le poisson frétille davantage, cet auteur conseille encore de couper une nageoire tout près des ouïes : alors ne pouvant nager que d'un côté, ce poisson ne fera que pirouetter, et ce mouvement attirera les poissons.

Ce que nous venons de dire prouve combien il est important de se ménager un réservoir où l'on puisse conserver de petits poissons en vie, pour en avoir sous la main quand on veut pêcher.

Pour amorcer avec une *grenouille,* on peut piquer la grenouille au cou, et conduire la tige de l'haim entre la peau et la chair le long de l'épine du dos. En mettant une brasse de distance entre la flotte de liége et l'haim, cette grenouille nagera librement et elle vivra long-temps; mais cette amorce ne convient que pour les gros poissons voraces.

Quelques-uns prétendent qu'on engage les poissons à mordre beaucoup mieux, si l'on met auprès des appâts un fort petit morceau d'*écarlate* qu'on ait frotté d'huile de pétrole.

D'autres assurent que quand on a mis les vers ou autres appâts vivans dans une boîte frottée de miel, les poissons y mordent plus sûrement.

On vante aussi beaucoup les appâts tirés de la chair d'un héron, ou d'un chat, ou d'un lapin. Il faut piler dans un mortier cette chair avec de la farine de fèves ou autre, y ajouter du sucre ou du miel, et en la pétrissant bien dans tous les sens, y mêler un peu de laine blanche hachée, ce qu'il en faut pour former des boules assez solides pour tenir aux haims.

Walton conseille encore de mettre sur un plateau de bois du sang de mouton jusqu'à ce qu'il soit à demi desséché; et quand il sera assez durci, de le couper par morceaux d'une grandeur proportionnée à celle de l'haim, où on l'attachera pour appât. Il ajoute qu'un peu de sel empêche le sang de se noircir, et fait que l'appât n'en est que meilleur.

Walton vante de plus l'appât suivant, comme convenant à toutes sortes de poissons : il faut prendre une ou deux poignées du plus beau et du plus gros froment, le faire bouillir dans du lait jusqu'à ce que ce grain soit bien attendri : alors on le fricassera à petit feu avec du miel et un peu de safran délayé dans du lait. On se servira de ces grains pour amorcer de petits haims, et on peut en faire usage pour les appâts du fond.

On peut aussi faire de bons appâts avec des œufs de toutes sortes de poissons, pour pêcher en eau douce; on donne cependant la préférence à ceux des saumons et des grosses truites. La façon de les préparer est de les faire un peu durcir sur une tuile

chaude; quand on veut s'en servir, on en coupe des morceaux d'une grosseur convenable.

Quelques pêcheurs, au lieu de les faire durcir comme nous venons de le dire, en mettent gros comme une noisette à un petit haim. Cet appât peut rester 8 jours à un haim : quand on veut s'en servir plus long-temps, on le suspend pour qu'il se dessèche, et on le trempe un peu dans l'eau pour l'attendrir lorsqu'on veut en faire usage.

Il y en a qui, pour conserver long-temps ces œufs, mettent un lit de laine au fond d'un pot, les œufs dessus, saupoudrés d'un peu de sel, et continuent à mettre un lit de laine, une couche d'œufs et du sel, jusqu'à ce que le pot soit plein.

Nous rapportons ces différens appâts d'après Walton, auteur anglais d'une grande célébrité pour la pêche à l'hameçon.

Dispositions réglementaires sur les appâts.

L'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 14, défend de jeter dans les rivières de la chaux, de la noix vomique, de la coque du Levant, de la momie et autres drogues ou appâts, à peine de punition corporelle.

L'art. 11 du même titre défend de garnir les hameçons d'amorces vives, c'est-à-dire de les amorcer avec de petits poissons; mais cette disposition, si elle était exécutée à la rigueur, rendrait impossible la pêche à la ligne pour certains poissons, tels que l'anguille.

La déclaration du roi, du 23 avril 1726, sur le rétablissement de la pêche du poisson de mer, défend de jeter dans les eaux de la mer, le long des côtes, et aux embouchures des rivières, dans les mares et étangs salés, *aucune chaux, noix vomique, noix de cyprès, coques du Levant, momie, musc*, et autres drogues pour servir d'appât et empoisonner le poisson, à peine de 300 liv. d'amende pour la première fois, et de 1,000 liv. en cas de récidive. (*Art.* 33 *de ladite déclaration.*)

APPAT DE FOND. On nomme ainsi des appâts qui tombent au fond de l'eau, et qui attirent le poisson dans un endroit. V. *Pêche.*

APPAT DE VASE. On donne vulgairement ce nom, dans quelques ports de mer, à l'*ammodyte*, qui sert à prendre les maquereaux et autres poissons voraces. V. au mot *Ammodyte.* V. aussi la *Planche* 3, *fig.* 11.

APPELET. On appelle *pièce d'appelet* une corde garnie de lignes ou empiles et d'haims. En joignant au bout les unes des autres plusieurs pièces d'*appelets*, on forme une tissure. V. *Cordes.*

APPÉTITS. On appelle ainsi les harengs qui n'ont reçu qu'un demi-apprêt, qui sont par conséquent peu salés et peu fumés. On les estime plus que les harengs saurs.

APPOINTER UN HAIM. C'est lui former sa pointe. V. *Haim.*

AQUERESSES. Ouvrières qui garnissent les haims d'appâts; elles sont aussi chargées de réparer les lignes et les empiles qui sont rompues, et de mettre les haims à la place de ceux qui sont perdus.

ARACHE. Nom que, suivant Bélon, on donne, à Gênes, aux petites pucelles.

ARAIGNÉE DE MER. Petit poisson qu'on nomme encore *bodereau* ou *bois-de-roc*, qui n'a que 3 à 4 pouces de longueur, qu'on trouve assez fréquemment dans les ports de la Manche, sur-tout pendant les mois de juin et de juillet, et qui ne paraît être qu'une jeune *vive.* Les araignées de mer font un très-bon manger. La piqûre de leurs aiguillons occasionne, comme celle de la vive, de grandes douleurs. V. *Vive.*

ARAMAQUE. Nom spécifique d'un poisson d'Amérique. C'est le *pleuronectes papillosus*, Lin. V. au mot *Pleuronecte.*

ARAUNA. Nom spécifique d'un poisson du genre *chétodons*, qu'on trouve dans la mer des Indes et dans la mer Rouge. V. au mot *Chétodons.*

ARBRE A ENIVRER LES POISSONS. Cet arbre tire son nom de l'effet singulier qu'il produit; il croît aux Antilles et égale en grandeur le poirier; ses feuilles sont assez semblables à celles des pois communs, mais plus épaisses; son bois est jaune et dur. On prend l'écorce des racines de cet arbre; on la pile; on la réduit comme du tan; on la met dans des sacs : quand on veut pêcher, on met les sacs dans l'eau et on les agite; toutes les particules d'écorce qui s'en détachent se répandent, et le poisson, qui avale continuellement de l'eau pour en tirer sa nourriture et pour en extraire de l'air, est enivré par ces corpuscules; il bondit sur les eaux, nage sur le dos, de côté et de travers, et vient se jeter sur le rivage en cherchant à fuir cette mer empoisonnée; on prend alors facilement quantité de gros et de menu poisson et même des tortues.

ARCEAU. Anelet ou anse de cordage qui passe au travers d'un trou fait à une pierre nommée *câblière*, qui sert à faire couler bas les cordages et les filets.

ARCHELET ou ARCHET. Les pêcheurs appellent *archelet* une branche de saule pliée en rond, qui s'attache à l'ouverture du verveux, pour le tenir ouvert.

C'est aussi une baguette souple que l'on plie : on attache au milieu un plomb et une longue ligne, que l'on conserve dans le bateau; aux deux extrémités de la baguette, on attache des empiles garnies d'hameçons. V. *Hameçon.*

ARCHIPEL. Nom des îles qui se trouvent réunies les unes près des autres.

AREIGNOLE. C'est une grande battude. V. *Battude.*

ARÈTE. On appelle ainsi les espèces d'épines qui servent d'os aux poissons. V. au mot *Poisson.*

ARGENTÉ. Plusieurs poissons dont les écailles sont d'un blanc moiré portent ce nom.

ARGENTINE. Genre de poissons de la division des abdominaux, qui renferme quatre espèces : l'*argentine de la Caroline*, qui peut être comparée à l'ablette pour la grandeur, mais qui est plus brillante; l'*argentine-sphirène*, qu'on trouve dans la Méditerranée, et deux autres, qu'on pêche dans la mer Rouge.

On donne aussi le nom d'*argentine* à une espèce de perche qui se trouve sur les côtes de l'Amérique septentrionale.

ARGYRÉIOSE, *argyreiosus*. Genre de poissons établi par Lacépède pour placer le *zeus vomer* de Linnæus, qu'il a reconnu devoir être séparé des autres *Zées*. V. ce mot.

Ce genre offre pour caractères un corps très-comprimé, une seule nageoire dorsale, dont plusieurs rayons sont terminés par des filamens très-longs, et accompagnés latéralement de plusieurs piquans; une membrane verticale placée transversalement au-dessous de la lèvre supérieure; les écailles très-petites; les nageoires ventrales très-allongées; des aiguillons devant la nageoire du dos et celle de l'anus.

L'Argyréiose-Vomer s'appelle en français *doré-le-coq*. Il se trouve dans les mers les plus chaudes, comme dans les mers les plus froides, c'est-à-dire dans celles du Brésil et dans celle de Norwege. Sa longueur est d'un demi-pied : il a peu de chair, mais elle est d'un bon goût. On le prend à l'hameçon et au filet.

ARMAILLADE. Filet en tramail pour la pêche dite *cara*. V. *Battude*.

ARMÉ. Nom spécifique d'un poisson du genre *silure*, *silurus militaris*, Lin., qu'on trouve en Asie, suivant Linnæus, et à Surinam, d'après Bloch. V. au mot *Silure*.

ARQUÉ. Nom spécifique d'un poisson du genre *chétodons*, qu'on trouve dans les mers du Brésil.

ARONDELLE. C'est l'*Hirondelle de mer*. V. ce mot.

ARONDELLE. Corde garnie de lignes latérales, qui porte des haims, et qu'on fixe sur le sable par de petits piquets. V. *Ligne*.

ARRAIN-GORRIA. Le poisson que les Basques nomment ainsi, est suivant Duhamel, le même que celui qu'on nomme *brême de mer* sur les côtes de la Haute-Normandie. On trouve des poissons de cette espèce qui ont un pied et demi de longueur, et de plus petits, qui n'ont que 5 pouces. Ce poisson, demi-plat, a les opercules des ouïes de couleur nacrée; le dessus de la tête et du corps de couleur changeante; le dessous du ventre blanc avec des reflets argentés; la gueule petite, garnie de petites dents; les yeux grands; un grand aileron qui règne depuis l'aplomb de l'articulation des nageoires branchiales, jusque près l'origine de l'aileron de la queue; les douze premiers rayons du côté de la tête épineux, les autres flexibles; l'aileron de derrière l'anus n'ayant que 10 à 12 lignes d'étendue à son attache au corps, les trois premiers rayons du côté de l'anus piquans, l'aileron de la queue fendu, une nageoire derrière chaque ouïe, et deux petites sous le ventre, dont le premier rayon est piquant. Ce poisson n'est pas fort abondant sur les côtes des Basques.

ARRÊT. (*T. de navig.*) On nomme *arrêt* un empêchement par le moyen duquel on barre le milieu d'une rivière, pour retenir un flot au port où l'on a destiné de le retirer; ce qui se fait avec *vannes*, *gauthiers*, *perches*, *chevalets*, ou autres instrumens.

Les *arrêts* de perches se font en sciant les perches en deux; chaque moitié forme un pieu; on en enfonce une partie à demeure dans la rivière; l'autre, conservée dans toute sa longueur, est placée en travers, devant et derrière les pieux comme des espèces de chanlattes.

Les *arrêts* de chevalets, plus considérables, servent à arrêter les grands flots.

ARRÊTS ET ARRÊTÉS concernant la pêche. V. *Pêche*.

ARRÊTE-NEF. Poisson du genre des *échénéis*, qu'on nomme aussi *pilote*, *sucet*, et *remore* ou *Remora*. V. ce dernier mot.

ART. Les pêcheurs des côtes du Roussillon nomment ainsi le filet appelé *Boulier*. V. ce mot.

ARUANA. Nom spécifique d'un poisson du genre *chétodon*, *chætodon aruanus*, Lin., qu'on trouve dans les Indes.

A-SEC. L'*à-sec* des étangs est le temps qu'on laisse les étangs à vide d'eau, et sans être empoissonnés.

Les marins disent qu'un endroit assèche quand il n'y reste point d'eau de basse mer. V. à l'article *Pêche* les différentes sortes de pêche qui se font à basse eau.

On appelle *assec*, en Bresse, tout le temps où un étang demeure *à sec* après avoir été pêché.

Voici sur les *assecs* l'extrait d'un ancien auteur, que M. Garran de Coulon a placé dans le *Répertoire de jurisprudence*.

« L'étang, dit Revel sur les statuts de ce pays (la Bresse), a comme deux saisons, l'*évolage* et l'*assec*. L'*évolage* est l'étang qui est rempli d'eau et appoissonné; on appoissonne un étang ordinairement aux mois de mars et avril; et on le pêche la seconde année, à l'Avent ou au Carême. La pêche faite, il demeure *sec* et *à soleil* le reste de cette année; et nous l'appelons un *étang* en *assec*.

» Il arrive souvent que tout l'évolage et les poissons sont à un seul ou plusieurs. Chacun se trouve à la pêche et y prend sa part.

» Il arrive aussi souvent que ceux qui n'ont rien à la pêche ont des portions en l'*assec*, que nous appelons *pies presque parties*; de sorte que, quand l'étang est pêché et vidé, chacun va reconnaître ses pies, c'est-à-dire les cantons qu'il a dans le sol dudit étang, qui de dix copées, qui de quinze, etc.; lesquelles sont distinguées par bornes ou par picots de bois : chacun laboure sa pie, la sème ou en fait comme il lui plaît, et en prend les fruits la même année, et quand les pluies arrivent, on ferme les bondes ou bouchettes, déchargeoirs ou daraises, et on fait remplir d'eau l'étang, pour être appoissonné ès-dits mois d'avril et mars. »

Suivant le même auteur, « celui qui a une pie et une portion en l'assec d'un étang, la peut clore d'une haie morte seulement, et non d'un fossé ni d'une haie vive, pendant le temps dudit assec, qui est seulement d'une année, à commencer à Pâque et à finir à la Toussaint, et à la faire labourer pour la semer d'avoine, orge et autres menus blés qu'elle sera propre de porter. » Cela est attesté par un acte de notoriété des praticiens du marquisat de Villars, du 26 juin 1657.

Celui qui a assec dans un étang, quelque petit qu'il soit, y a, par cela seul, le droit de parcours pour son bétail; c'est ce qu'on appelle *champéage* et *brouillage*, c'est-à-dire le droit d'y mener paître son bétail quand l'étang est en eau.

Il y a encore le droit de *naisage*, c'est-à-dire d'y porter ou mener rouir son chanvre, pourvu qu'il ne

le mette dans la pêcherie, et qu'il y ait de l'eau suffisamment; car en temps de sécheresse, lorsque le poisson souffrirait de la puanteur que rend le chanvre, ce naissage ne lui serait pas permis. Revel cite encore à cette occasion un autre acte de notoriété des praticiens de Villars, du 24 avril 1657, et un jugement arbitral pour la dame de la Bastia, où il était l'un des arbitres.

Enfin, dit-il, le maître d'un étang a derrière la chaussée *le jet de berce*, c'est-à-dire qu'il y peut gazonner et prendre de la terre dans l'espace de 7 pieds ou 7 pieds et demi pour réparer la chaussée, à moins qu'il y ait bornes et limites, ou possession au contraire, suivant un autre acte de notoriété, qui a été aussi donné par les praticiens de Villars, et qu'il rapporte en entier d'après Guichenon.

Les propriétaires des assecs contribuent aux réparations de l'étang pour un tiers, et les propriétaires de l'évolage pour les deux autres tiers, chacun néanmoins au *prorata* de ce qu'il possède. Le plus grand portionnaire ou copropriétaire d'un étang a le droit de l'empoissonner seul, et de fixer le jour pour faire la vente de la pêche, en en donnant avis aux autres portionnaires; lors de la vente, il se fait rembourser des frais de l'empoissonnement. Il a encore la même autorité pour donner le *prix fait*, c'est-à-dire l'adjudication des réparations de l'étang.

ASELLUS. Nom d'un poisson du genre des gades sous les Romains, qui en faisaient grand cas, ainsi que des diverses espèces de gades que possède la Méditerranée, les seules que les auteurs romains aient citées sous le nom d'*asellus*, de *callarias*, de *bacchos*, ou sous telle autre désignation aussi incertaine. Ovide, parlant de l'*asellus*, ajoute qu'un aussi bon poisson ne méritait pas un nom aussi ignoble. Suivant Oppien, les pêcheurs avaient observé que ce gade, redoutant les chaleurs de la canicule, se tenait caché dans les profondeurs de la mer, tant que l'étoile brûlante de Sirius se montrait sur l'horizon.

ASOTE. C'est le nom spécifique d'un poisson du genre *silure* qu'on trouve dans les mers d'Asie.

ASPIDOPHORE, *aspidophorus*. Genre de poissons établi par Lacépède aux dépens des *cottes* de Linnæus.

Ce genre présente pour caractères une sorte de cuirasse écailleuse couvrant le corps et la queue; deux nageoires sur le dos; moins de 4 rayons aux nageoires ventrales.

Les deux espèces qu'il renferme sont l'*aspidophore armé* (*cottus cataphractus*) et l'*aspidophore lisiza* (*cottus japonicus*).

La première, qui est très-remarquable par sa forme et les boucliers qui recouvrent son corps, a plusieurs barbillons à la mâchoire inférieure, une cuirasse à huit pans, deux verrues échancrées sur le museau, et 6 rayons à la membrane des ouïes; la tête large, aplatie par en bas et garnie de pointes en dessus; la mâchoire supérieure avançant sur l'inférieure, et toutes deux, ainsi que le palais, armées de plusieurs petites dents pointues, l'ouverture de la bouche en dessous et courbée en demi-lune, la langue large et mince, le dos brun et le ventre blanchâtre, l'anus peu éloigné des nageoires ventrales; les nageoires pectorales grandes, rondes, parsemées de taches noires; les ventrales étroites et longues; l'anale, qui est fort éloignée de la queue, ayant 148 rayons; sa caudale ronde; les nageoires du dos grises, tachées de noir, et l'antérieure épineuse.

Ce poisson ne parvient qu'à la longueur de 6 pouces. Il se trouve dans les mers du Nord, sur-tout à l'embouchure des grands fleuves. Il se nourrit de crustacés et de coquillages. On le prend au filet et à l'hameçon. On le mange après lui avoir coupé la tête et enlevé la cuirasse. Il est connu, sur les côtes de France et d'Angleterre, sous le nom de *pogge*.

L'ASPIDOPHORE LISIZA n'a point de barbillons à sa mâchoire inférieure, et sa cuirasse, octogone, a des boucliers épineux.

ASSÉCHER. Mettre à sec. Ce mot se dit des étangs, mares et marais dont on retire l'eau après avoir été pêchés. Il est d'usage en Bresse principalement. V. *A-Sec*.

ASSOUVER. Mot qui n'est plus guère en usage. Il se disait d'un étang qui s'empoissonne de lui-même, qui produit de lui-même du poisson. Un étang *assouve* aisément quand une rivière y passe.

ASTÉRIES. V. *Étoile-de-mer*.

ATHÉRINE, *atherina*. Genre de poissons de la division des abdominaux, dont le caractère consiste à avoir deux nageoires au dos, une raie argentine aux côtés, la tête aplatie en dessus dans sa partie antérieure, et 6 rayons à la membrane branchiostège.

L'athérine-joële, *atherina hepsetus*, Lin., a 12 ou 13 rayons à la nageoire anale; elle se trouve dans les mers d'Europe et dans la mer Rouge, fraie au milieu du printemps, et atteint rarement plus de 4 pouces de longueur : elle est presque diaphane, brunâtre en dessus, argentine en dessous, et grise sur les côtés.

On la prend souvent en immense quantité au filet. On la mange principalement frite : elle forme un très-bon appât pour la pêche à la ligne des poissons voraces. On l'appelle aussi *prester* ou *prêtre* dans quelques ports de mer. V. *Prestre*.

ATHON. V. *Thon*.

ATTRAIT (*T. de pêche*). Synonyme d'*appât* ou d'*amorce*.

AUBUSSEAU. On pêche en Poitou et en Aunis ce petit poisson, qui a 3 à 4 pouces de longueur. Ses écailles ou sa peau sont argentées, excepté au dos, où il y a une bande d'environ 3 lignes de largeur d'un bleu clair et brillant, qui règne dans toute la longueur du poisson. La mâchoire inférieure, qui excède la supérieure, forme un crochet qui se recourbe en en haut. Ce poisson est assez bon à manger quand il est frit.

La pêche des aubusseaux se fait avec un filet qu'on tend en courtine sur les vases. Pour tendre le filet et prendre le poisson, les pêcheurs se portent sur les vases avec un petit bateau ou une espèce de traîneau qui glisse sur la vase; avec ces petits traîneaux qu'ils nomment *acons*, ils s'éloignent quelquefois de la côte de plus d'une lieue; et lorsque leur pêche est abondante, ils marinent de ces petits poissons.

AUCHON ou AUÇON. V. *Achon.*

AUFFE ou SPARTE. Plante qui vient d'Espagne, dont on se sert pour faire des filets à grandes mailles, et le plus souvent des cordages, qu'en Provence on nomme *sartis.* Une pièce de ces cordages s'appelle *mailles.*

AUMAILLADE. Filet en tramail qui sert à la Teste-de-Buch pour la pêche dite *cara.* On y prend des sèches, des barbues, etc. On l'appelle aussi *armaillade.* V. *Battude.*

AUMÉE. Nom que les fabricans de filets donnent aux filets à grandes mailles, qui sont des deux côtés des nappes propres à la pêche ou à la chasse, tels que le tramail et autres. V. *Filet* et *Tramail.*

AURADO. Nom vulgaire du spare-dorade, sur les côtes de France, et principalement sur celles de la Méditerranée. V. au mot *Spare.*

AURERAS. On appelle ainsi en Provence les mailles d'une partie de l'aissaugue, qui ont 2 pouces et demi d'ouverture en carré. V. *Aissaugue.*

AURIOL. C'est le maquereau sur les côtes de la Méditerranée et particulièrement de la Provence. V. au mot *Maquereau.*

AUSSIÈRE. Corde faite avec plusieurs faisceaux de fils commis ensemble et roulés les uns sur les autres. On appelle aussi en Provence *aussière* une bordure de filet, qu'on attache au bout des filets déliés.

AUVEL. Sorte de claie de canne pour faire l'enceinte des bourdigues; celles qui sont les plus serrées se nomment *ségueriés;* l'auvel courant a les cannes moins serrées. Quant à l'*auvel* dit *canadou*, les cannes sont encore plus écartées. V. *Bourdigues.*

AVAL (descente), du latin *advallare*, fait de *ad* et *vallis*, conduire *à val, aller en descendant.* C'est un terme de navigation des rivières qui est opposé au terme d'*amont.* Un bateau navigue d'*aval* lorsqu'il descend, et d'*amont* lorsqu'il remonte. Lorsqu'*aval* est employé dans ce sens, il a pour origine le latin *advallis*, d'où l'on a fait *advallare*, avaler, pour descendre. Avaler a ensuite produit *avalaison*, pour une chute d'eau impétueuse.

Le vent d'aval est celui qui vient du couchant.

AVALANT. Un bateau qui va en *avalant* est celui qui descend la rivière. Le bateau montant doit céder à l'*avalant.*

AVALAGE, AVALESON, AVALISON. Ces termes, dit Garran de Coulon, sont synonymes; ils viennent de l'ancien mot *aval*, qui veut dire *en bas.*

Ils signifient littéralement *descente;* mais on les trouve dans les titres de quelques seigneuries, pour désigner le droit d'avoir un *gord*, de mettre des *nasses* pour prendre les anguilles et les autres poissons qui y descendent, ou le produit de cette espèce de pêche.

Les pêcheurs de la Loire nomment encore *avaloirs* des espèces de fosses que l'on fait pour prendre les anguilles et autres poissons et qu'on nomme ailleurs *gords*, *montoirs* et *pêcheries.*

L'art. 210 de la *Coutume de Normandie* porte que *nul ne peut construire un moulin, si les deux rives ne sont assises en son fief;* et en l'art. 206, la même Coutume dit que *le seigneur peut bien détourner l'eau courante dans sa terre;* mais elle ajoute cette condition, pourvu que *les deux rives soient assises en son fief.*

Les ci-devant seigneurs n'ont plus aucun droit sur les rivières non navigables. Les propriétaires riverains sont aujourd'hui à leur place. V. *Pêche.*

AVALASSE. Chute d'eau impétueuse, occasionnée par de grosses pluies qui se forment en torrent. On la nomme aussi et mieux *avalaison.*

On dit aussi *avalaison* à l'occasion du poisson qui suit le cours de l'eau, et qui, emporté par sa rapidité, tombe dans les nasses préparées à cet effet.

AVALOIRE. Digue établie sur une rivière pour prendre des saumons.

AVAOU. Nom otaïtien d'une *gobie.* V. au mot *Gobie.*

A-VAU-L'EAU. Expression de bateliers, qui signifie *au courant de l'eau.*

AVELLE. L'un des noms de l'*Ablette.* V. ce mot.

AVEN. Sorte de pêche connue en Languedoc, et qui tient en quelque sorte le milieu entre toutes les différentes façons de pêcher. Voici comme on pratique cette pêche dans les étangs salés des environs de Cette. Un pêcheur se met pendant la nuit dans un très-petit bateau qu'il conduit avec deux avirons; il prend avec lui plusieurs roseaux, auxquels sont attachées des lignes faites d'un fil de chanvre délié: c'est ce qu'il nomme *aven.* A l'extrémité de ces lignes sont empilés de petits haims, qu'il amorce de chevrettes ou de pattes de crustacés: le pêcheur, assis dans le bateau, passe sous chacune de ses cuisses une ou deux des cannes ajustées comme nous venons de le dire, et il conduit tout doucement son bateau, en ramant de façon qu'il n'agite l'eau que le moins qu'il est possible: c'est en cela que consiste principalement l'adresse des pêcheurs. Il a encore l'habitude de s'apercevoir lorsqu'un poisson a saisi un appât, à l'impression que le roseau fait à la cuisse qui porte dessus; et afin d'éviter que quelque poisson ne lui dérobe sa proie, il le retire promptement dans son bateau: cette pêche, qui, suivant l'exposé que nous venons de faire, paraît n'être qu'un amusement, ne laisse pas d'être avantageuse.

AVEUGLE. Nom spécifique d'un poisson qui forme seul un genre voisin des *lamproies*, genre que Bloch a appelé *gastrobranche.*

AVICULE, *avicula.* Genre de testacés, qui faisait partie des moules de Linnæus, et qui a été établi par Brugnières sous le nom d'*hironde.* Il renferme une douzaine d'espèces dont les plus importantes à connaître sont l'*avicule-hironde*, qui se trouve dans les mers d'Europe, et l'*avicule-perlière*, qu'on pêche dans celles des Indes et de l'Amérique. Nous en parlerons au mot *Perle.*

AYA. Nom spécifique d'un poisson du genre *bodian* de Bloch. V. au mot *Bodian.*

B

BABILLARD. On a donné ce nom à un poisson du genre *Pleuronecte* (V. ce mot), fort voisin de la *petite sole*, et qu'on trouve dans la Méditerranée. L'origine de cette dénomination vient du bruit continuel que fait ce poisson, et qu'on peut comparer à celui que fait une personne qui parle vite.

BAC. Mot qui vient de l'allemand *bach*, qui signifie *rivière*. C'est une espèce de grand bateau plat qui sert à faire passer du bord d'une rivière à l'autre les personnes, les animaux, les voitures, etc. Les seigneurs riverains ne pouvaient tenir ni établir des bacs sur les rivières navigables, s'ils n'y étaient fondés en titres.

L'ordonnance de 1669, en déclarant, art. 41 du tit. XXVII, que la propriété de tous fleuves et rivières navigables faisait partie du domaine, a maintenu dans les droits de *bacs* les particuliers qui avaient titres et possession valables.

Les droits de bacs appartenant à des particuliers ci-devant seigneurs et autres, sur les rivières, avaient été maintenus par l'art. 15 du tit. II de la loi du 15 mars 1790; mais ils ont été supprimés par l'art. 9 de la loi du 25 août 1792.

V., à l'égard de ces droits et du droit de pêche sur les rivières navigables, le mot *Pêche*, 2e. sect., § 3.

BACAILLAU. Nom que les Basques donnent à la morue franche.

BACHE TRAINANTE. C'est un filet en manche que l'on traîne sur les sables, dans des endroits où il y a peu d'eau, pour prendre de la menuise ou du frai de poisson. Ce filet se compose d'un sac de grosse toile, dont l'embouchure a 2 brasses de largeur. On ajuste au milieu, quand il est monté sur deux morceaux de bois de 3 pieds et demi de hauteur, qu'on nomme *canons*, une traverse de bois de 2 brasses de longueur, qui, en tenant écartés les deux canons posés verticalement, roidit le haut et le bas du sac, qui, de cette façon, est tenu ouvert. Au haut et au bas de chacun de ces canons est frappé un cordage de 2 ou 3 brasses de longueur, que les pêcheurs mettent à leurs épaules comme les bretelles d'une hotte; et en halant sur ces cordages, ils traînent la bache dans des endroits où il reste 6 pouces ou un pied d'eau, même quelquefois 2 pieds, ainsi qu'on le voit *Pl.* 20, *N°. II.*

Le but de cette pêche, qu'on peut regarder comme une drague, est de ramasser dans le sac du frai et de la menuise.

BACHOT. Petit bateau qui est fort en usage sur la rivière de Seine, pour conduire par eau ou passer d'un bord à l'autre les gens de pied, ou pour porter les cordages des grands bateaux. On appelle *bachoteurs* ceux qui conduisent ces bateaux. V. la *loi du 6 frimaire an 7*.

BACHOTTE. Espèce de baquet qu'on emplit d'eau et qui sert à transporter, à dos de cheval, une petite quantité de poisson d'eau douce en vie.

Les bachottes sont attachées debout à côté du bât, *Pl.* 21, *N°. III.* Le fond d'en haut est percé d'une grande ouverture, qu'on ferme avec une trappe ou un tampon de jonc de marais.

BADAIL. C'est une vraie drague, qu'on nomme aussi *gangui à la voile*. V. *Gangui*.

BAGRE, nom spécifique d'un poisson du genre *silure*, qu'on trouve dans les rivières d'Amérique.

BAGUE ou BOGUE. Nom spécifique d'un poisson du genre *spare*, qui vit principalement dans la Méditerranée. V. *Bogue*.

BAIE. Plage, rade, espèce de golfe où les vaisseaux sont à l'abri de certains vents.

BAISÉS (HARENGS). On appelle *harengs baisés* ceux qui sont collés l'un contre l'autre à la saurisserie.

BALADOU. On donne ce nom en Provence aux chambres des bourdigues. Il y a le grand et le petit *baladou*.

BALANTIN. Pêche aux haims qui se fait à la côte de Valence en Espagne; elle ne diffère pas beaucoup de celle du libouret.

Trois ou quatre hommes se mettent dans un petit bateau et vont jusqu'à 4 lieues au large chercher 40 brasses d'eau, tenant chacun à la main une ligne de 50 brasses de longueur, au bout de laquelle sont attachés avec des empiles 3 ou 4 haims amorcés de chevrettes, avec un plomb pour faire caler la ligne. Ils font cette pêche toute l'année, par toute sorte de temps, pourvu qu'ils puissent tenir la mer. Elle se fait de jour, et les poissons qu'ils prennent le plus communément sont des pajets. Cette pêche diffère peu du libouret, dont nous parlerons dans la suite.

BALAOU. Nom d'un poisson de la Martinique, qu'on croit être le *centrisque-bécasse*.

BALEINE. Ce nom dérive, suivant Bochart, du phénicien *baalnun*. On le fait dériver aussi du grec *phalaina*, dont les Latins ont fait *balæna*. C'est le plus grand des animaux connus.

Les baleines forment le premier genre du premier ordre des cétacés. Elles sont vivipares; elles respirent par des poumons; elles ont le sang chaud, deux ventricules au cœur, et des fanons ou lames de cornes à la mâchoire supérieure, en place de dents. C'est ce dernier caractère qui distingue éminemment les vraies baleines des autres espèces de cétacés, tels que les cachalots, les dauphins et les narwhals.

Les baleines, à raison de leur grandeur prodigieuse, de leur vitesse, de leur force et du grand intérêt qui s'attache en général à l'histoire de ces dominateurs des mers, ont été l'objet de pompeuses descriptions.

Nous nous bornerons à présenter les principaux traits de l'histoire de ces énormes cétacés; mais nous nous attacherons à rapporter tout ce qui peut intéresser la pêche qu'on en fait. Le *Traité des Pêches* par Duhamel; le *Dictionnaire d'Histoire naturelle*, édition de Déterville, et l'*Histoire des Cétacés*, par Lacépède, seront les sources où nous puiserons les matières de notre article.

Genre des baleines.

Description. — Les baleines sont en général des animaux d'une taille monstrueuse, d'une forme elliptique, à peau nue et de couleur noirâtre ou brune. Leur tête, qui est fort longue et aplatie sur les côtés,

finit en pente vers le museau ; près du front sont deux évents ou trous qui pénètrent dans l'arrière-bouche et près de la trachée-artère de l'animal ; c'est par-là qu'il reçoit l'air qui s'insinue dans ses poumons lorsqu'il vient respirer à la surface des eaux, et il rejette avec force, par ces orifices, l'eau qui pénètre dans sa gorge et sa bouche lorsqu'il se plonge dans la mer. Les baleines lancent deux jets à-la-fois, parce qu'elles ont deux trous, tandis que les autres cétacés n'ont qu'un seul orifice pour leurs narines, et ne lancent qu'un jet d'eau à chaque expiration.

Il n'y a jamais de dents chez les véritables baleines. On trouve, en place, de grandes lames composées de fibres cornées que l'on connaît sous le nom de *baleine* ou *busc ;* on les appelle *fanons :* ils sont disposés transversalement, et dans une direction oblique, sur les côtés de la mâchoire supérieure. Leur base est appuyée sur l'os du palais. Ces fanons sont échancrés en faux, et leur bord est frangé, un peu coupant ; ils sont d'une couleur noirâtre dans la *baleine franche* et la *jubarte*, d'une nuance bleuâtre chez le *gibbar*, et blanchâtre dans la *baleine à bec*. La mâchoire inférieure de ces baleines n'a ni dents ni fanons, mais un sillon, une rainure ou gouttière sur son bord pour recevoir les fanons et broyer les alimens mollasses dont se nourrissent les baleines. Toutes ont des yeux très-petits à proportion de leur taille, car ils surpassent à peine la grandeur de ceux du bœuf ; ces yeux sont garnis de paupières et sont placés très-bas, presque à l'angle des mâchoires. Derrière eux est le conduit auditif, qui est fort étroit et sans conque extérieure. Il y a deux nageoires pectorales, qui tiennent lieu des pattes de devant des quadrupèdes, et qui contiennent le même nombre d'os, mais plus raccourcis à proportion. Il n'existe aucun vestige de pieds de derrière. La queue est aplatie horizontalement, au contraire des poissons chez lesquels la nageoire caudale est toujours placée verticalement.

De même que les autres cétacés, les baleines respirent l'air par des poumons, s'accouplent, produisent des petits vivans, et les allaitent. Ces animaux sont assez doux et tranquilles ; leur ouïe est, dit-on, excellente, mais leur vue est faible. Il paraît que leur toucher, leur goût et leur odorat sont presque entièrement oblitérés. Quelques espèces ont des plis nombreux sur la poitrine. La verge du mâle, qu'on nomme *balénas*, est renfermée dans une sorte de fourreau. Près des organes de la génération ou de la vulve des femelles, sont placées deux mamelles non loin de l'anus. Il y a des espèces de baleines qui portent une nageoire sur le dos ; d'autres ont des bosses, et quelques autres ont un dos entièrement uni : tels sont les baleines franches et les nord-capers.

Des espèces de baleines.

On connaît aujourd'hui huit espèces distinctes, qui sont ; la BALEINE FRANCHE, ou la BALEINE DE GROENLAND, *balæna mysticetus* (Lin. et Bonn.) ; le NORD-CAPER, *balæna glacialis* (Bonn.) (c'est la *baleine d'Irlande*) ; le GIBBAR, ou FINN-FISCH, *balæna phisalus* (Lin. et Bonn.) ; la BALEINE A BOSSES, *balæna gibbosa* (Lin. et Bonn.) ; la BALEINE-TAMPON, *balæna nodosa* (Bonn.) ; la JUBARTE, *balæna boops* (Lin. et Bonn.) ; le ROROUAL, *balæna musculus* (Lin. et Bonn.), et la BALEINE A BEC, *balæna rostrata* (Lin. et Bonn.). Nous traiterons ici de la *baleine franche*, de celle *à bosses*, de la *baleine-tampon*, et de celle *à bec*. On pourra consulter les articles des CACHALOTS pour le blanc de baleine ou *sperma-ceti*, et pour l'ambre gris, parce que ces productions leur appartiennent plutôt qu'aux véritables espèces de baleines.

BALEINE FRANCHE OU du GROENLAND ; BALEINE DE GRANDE BAIE ; BALEINE VULGAIRE OU ORDINAIRE, *balæna mysticetus* (Lin.), en irlandais, *slettbakr ;* en danois, *slichteback*, c'est-à-dire *dos uni*, ou *sandhual ;* en anglais, *whale ;* en allemand, *whallfisch ;* en hollandais, *whallvisch ;* en norwégien, *huafisch ;* en espagnol, *vallena*. Les Hottentots la connaissent sous le nom de *tkakæ*, car elle se trouve aussi dans l'Océan austral.

Description. — La baleine du Groenland (*Pl.* 2, *fig.* 3) est le plus grand des animaux connus. On a vu des baleines de 100 et même de 120 pieds de longueur, et on prétend même qu'il a dû s'en trouver, à certaines époques et dans certaines mers, de près de 300 pieds ; mais aujourd'hui que les Européens en détruisent chaque année un grand nombre, elles n'ont plus le temps de parvenir à la même taille. Elles sont d'ailleurs obligées de se réfugier jusque sous les glaces des pôles, où le froid extrême qu'elles y éprouvent peut arrêter leur développement, tandis qu'une température plus douce le favoriserait. Les baleines que l'on prenait il y a trois siècles étaient bien plus grosses que celles d'aujourd'hui, parce qu'elles étaient plus vieilles et vivaient plus tranquilles. En 1620, une baleine échoua dans l'île de Corse ; elle était longue de plus de 100 pieds : un homme à cheval pouvait entrer dans son énorme gueule. Pour retirer le grand intestin de son ventre, il fallut plus de dix-sept hommes ; elle fournit 135,000 livres de lard. C'était une femelle pleine ; son fœtus avait déjà 30 pieds de longueur et pesait 1,500 livres ; la mère devait peser plus de 500,000 livres. La force des muscles doit être proportionnée à cette masse gigantesque ; et quels efforts prodigieux ne faut-il pas à la baleine pour remuer avec vitesse un corps de cette taille ; lui faire fendre les eaux ; le faire bondir à leur surface ; soulever des dômes énormes de glaces sur son dos, et parcourir comme un trait la vaste plaine des mers ?

La *baleine* doit vivre très-long-temps, de même que les poissons ; mais on ne connaît pas la durée de sa vie : on sait seulement que le développement des baleines s'opère lentement, et l'on a jugé, d'après le volume que ces animaux présentaient lors des premières navigations et des premières pêches dans les mers polaires, que la vie de la baleine pouvait être de bien des siècles. Buffon a dit qu'une baleine pouvait bien vivre 1000 ans, puisqu'une carpe en vit plus de 200.

On ne trouve guère à présent que des baleines de 40, de 50 à 80 pieds au plus ; elles se tiennent dans les mers polaires et s'enfoncent très-avant entre les

glaces, où les navires pêcheurs ne les poursuivent qu'avec beaucoup de périls et de peines.

Le corps de la baleine peut être comparé à une forme de cordonnier renversée; sa tête, d'une taille énorme, fait environ le tiers de la longueur totale; son sommet est incliné comme un toit; au milieu, les deux évents sont placés sur une éminence. L'ouverture de la gueule est extrêmement vaste, et a la figure d'un S. Chaque mâchoire a la même longueur, mais l'inférieure est la plus large, sur-tout dans son milieu; elle a des lèvres charnues et creusées en gouttière large et profonde, pour emboîter les barbes ou fanons de la mâchoire supérieure.

Ces fanons, ces barbes sont en lames fibreuses de diverses longueurs; les plus petits ont 3 pieds de long, et les plus grands en ont 15; ils sont placés transversalement et dans une direction oblique qui tourne du côté de la gorge; leur grandeur va en décroissant successivement, et leurs bords sont effilés, larges vers l'une de leur extrémité; ils s'amincissent à leur autre bout. Vers les deux extrémités de ces rangs de fanons, se trouvent des lames carrées, petites comme des tuyaux de plumes, et de 4 pouces de longueur; leur substance est plus tendre; elles sont moins rapprochées aussi. Le tranchant effilé des fanons pose verticalement sur la langue et sur la mâchoire inférieure.

Ces lames ou fanons occupent tout le palais et la gueule des baleines; ils sont épais d'un pouce ou même moins, et tranchans à leur bord, avec des fibres effilées. Cette réunion touffue de fanons placés en ordre fait paraître la surface du palais des baleines comme la peau d'un animal couverte de crins ou de soies très-rudes: le développement de ces fanons est analogue à celui des cheveux ou de la corne des animaux.

Chaque fanon est composé de fibres longitudinales de la nature de la soie de cochon; ces fibres sont collées ensemble, mais peuvent se séparer. Lorsque les pêcheurs ont détaché ces barbes de la mâchoire des baleines, ils les fendent et les débitent pour en faire des buscs, des rayons de parapluie, etc. Cette matière est très-flexible et de la nature de la corne, car elle se ramollit dans l'eau chaude; mais elle ne s'y dissout pas. On appelle cette matière *de la baleine;* elle sert dans plusieurs arts, et forme des ressorts doux et très-élastiques.

La peau de la baleine est épaisse d'un pouce environ, brune ou noire en dessus, et blanchâtre en dessous du corps. Son épiderme est analogue à celui de la plante des pieds dans l'homme, et son tissu est composé de couches successives. Le tissu de la peau se confond presque avec le tissu cellulaire graisseux, sous-cutané dans la baleine franche. Communément la peau de cet animal est très-lisse, sans écailles, polie et brillante, parce qu'elle est huileuse; souvent on y remarque des marbrures de diverses couleurs.

Dans tous les cétacés, la langue est courte, attachée à la mâchoire inférieure, et d'une nature graisseuse comme tout le corps. Celle des baleines franches est une masse de chaire molle, spongieuse et presque sans mouvement, parce qu'elles ont seulement besoin d'ouvrir leur gueule pour écraser avec leurs fanons les petits animaux dont elles se nourrissent. La langue est presque la seule partie du corps que les matelots puissent manger, car la chair de la baleine est très-dure et cornée; ses fibres sont extrêmement grossières et imbibées d'une huile dégoûtante. On observe des marques noirâtres sur les côtés de la langue de ces animaux, qui a une forme arrondie et souvent 18 pieds de longueur sur 10 de largeur: on en peut remplir plusieurs tonneaux.

Derrière les yeux sont placés les tuyaux des oreilles sans pavillon extérieur: c'est par ces trous que les pêcheurs adroits lancent le harpon, afin que, pénétrant dans l'os pierreux des oreilles, il y adhère plus fortement. L'os de l'oreille intérieure est, en effet, très-dur dans la baleine; il a la forme d'une coquille univalve; les parties qui servent à l'ouïe sont renfermées dans cet os, de même que chez les quadrupèdes, car l'oreille intérieure des cétacés ne diffère point essentiellement de la nôtre. Aussi leur ouïe est très-délicate. La nature leur a donné cet avantage, afin qu'ils puissent reconnaître de loin leurs nombreux ennemis. Ordinairement l'os de l'oreille est enfoncé de 3 à 4 pieds sous les chairs, le lard et la peau; il est d'une substance extrêmement compacte, et fait feu avec l'acier.

Les nageoires pectorales de la baleine sont deux larges membres de forme ovale, aplatie, échancrée. Dans leur intérieur, on ne trouve pas des rayons comme chez les poissons, mais tous les os de l'épaule, du bras et de la main; seulement ils sont tous raccourcis, couverts d'une chair tendineuse ou demi-cartilagineuse, et revêtus d'une peau épaisse. La baleine franche n'a point de nageoires sur le dos; celle de la queue est formée de deux lobes échancrés et posés horizontalement. Dans leur intérieur, on trouve les rudimens des os du bassin. Avec ces seules nageoires, la baleine fend l'eau avec la plus grande vitesse; sa graisse abondante allège son corps, le fait surnager, et la plus légère impulsion lui suffit pour glisser rapidement sur la plaine des mers. Si elle veut plonger, elle resserre son corps; et pour remonter sur l'eau, elle s'étend. Les cétacés ne sont pas des animaux véritablement aquatiques; ils ne vivent pas au sein des eaux, mais seulement à leur surface; ils sont plutôt habitans de l'air, puisqu'ils le respirent par les poumons.

Les baleines et les autres cétacés n'ont pour voix qu'une sorte de mugissement assez fort, ou de grognement qu'ils font entendre lorsqu'ils sont dans les souffrances de l'agonie.

Il y a, dans les baleines et les cétacés les mêmes os que dans la charpente des quadrupèdes, à l'exception de ceux du bassin et des extrémités inférieures, qui manquent dans tous. Leurs muscles sont aussi les mêmes et leur substance est coriace, très-fibreuse; ils sont environnés d'un tissu cellulaire extrêmement abondant, dont les cellules sont remplies de graisse; leur surface extérieure est enveloppée d'un lard très-épais et en plusieurs couches; au-dessus du lard et immédiatement sous la peau, se trouve une couche d'huile renfermée dans une membrane réticulaire On trouve cinq grandes poches dans l'estomac des baleines; elles ont aussi un

cœcum et de très-longs intestins, parce qu'elles vivent de nourriture moins animalisée que les cétacés pourvus de dents.

Nourriture. — On serait tenté de croire d'abord qu'un aussi puissant animal dévore les plus gros poissons; mais en considérant que la baleine n'a point de dents, que ses fanons sont de nature assez flexible, que les muscles de ses mâchoires sont très-faibles, on reconnaîtra qu'elle ne peut se nourrir que des plus petits animaux. Ses alimens ordinaires sont composés de vers, de mollusques, de zoophites, tels que les actinies, le planorbe boréal, l'argonaute arctique, la clio à deux bras, les petits crabes (*pedatus* et *oculatus*, Linn.), les méduses, etc. Comme ces petits animaux sont en nombre infini dans les mers polaires, la baleine n'a, pour ainsi dire, qu'à ouvrir sa gueule pour les engloutir par milliers; elle les brise facilement sous ses fanons tranchans, tandis qu'une proie plus dure et plus osseuse résisterait à leur compression. Les zoophites que dévorent les baleines ont l'instinct de se jouer avec les barbes effilées de leurs fanons, qu'ils prennent pour une proie; ils viennent eux-mêmes se faire prendre entre ces barbes; le vaste animal, fermant sa gueule et rejetant l'eau en soufflant, écrase ces frêles nourritures vivantes et les engloutit dans l'énorme caverne de son estomac. On nomme *walfisch-aas*, amorce de baleine, ces zoophites, qui sont gros comme des fèves et ont l'odeur de la mélasse.

La nature a très-bien proportionné la quantité des alimens, et leur nature avec la conformation de ces animaux gigantesques. Ce n'est point aux poissons que les vraies baleines font la guerre, elles se contentent de leur menue nourriture, comme le bœuf se contente de l'herbe des champs. Ce sont des animaux doux et paisibles, qui n'ont rien d'impétueux et de féroce dans le caractère.

Les excrémens des baleines sont un peu solides, d'une couleur jaune rougeâtre et comme safranée; ils n'ont point de mauvaise odeur. Les pêcheurs en amassent, et on en fait usage pour teindre la toile en rouge. Cette couleur est de bon teint et assez agréable.

De la propagation. — Le mâle de la baleine a un membre génital long de 7 à 8 pieds, qu'on appelle *balénas*, et qui est renfermé dans un double prépuce comme un couteau dans une gaîne. On trouve un os dans cette longue verge, qui a 7 pouces de diamètre à sa racine. Les testicules paraissent à l'extérieur dans le temps du rut seulement, et rentrent ensuite dans la cavité abdominale. Toutes ces parties génitales sont à-peu-près conformées comme celles des quadrupèdes ruminans. On observe, dans la femelle, une vulve placée près de l'anus, et pourvue d'un clitoris; des grandes lèvres et des nymphes. De chaque côté du vagin, on voit une mamelle enfoncée dans un sillon de la peau. A l'époque de l'allaitement, les deux mamelles sont gonflées de lait; elles ont alors un pied de largeur et à-peu-près autant de longueur; mais elles diminuent et se rident lorsque le baleineau ne tète plus.

Lorsque les baleines veulent s'accoupler, elles s'apparient, voyagent de compagnie vers quelque rive déserte. Le mâle et la femelle s'approchent, se laissent tomber perpendiculairement sur leur queue, et n'ayant que la tête hors de l'eau, ils se pressent amoureusement et s'embrassent étroitement en entrelaçant leurs nageoires : alors s'accomplit l'acte de la génération. Selon Dudley, la femelle se couche sur le dos et reçoit le mâle entre ses nageoires latérales; c'est de cette manière aussi que s'accouplent les marsouins. On prétend que l'union sexuelle n'a lieu que tous les 2 ans chez les baleines. Le couple demeure fidèle, et les différentes espèces ne se mélangent jamais. La femelle porte seulement 9 ou 10 mois son fœtus; rarement elle accouche de deux baleineaux; c'est vers le mois d'avril qu'elle met bas son petit, qui a déjà 15 à 20 pieds de longueur. Lorsque le baleineau veut téter, la mère se place sur le côté et présente sa mamelle à l'air, afin que le petit puisse respirer. On assure que le lait des baleines est gras et nourrissant; celui de la femelle du nésarnak ressemble au lait de vache, auquel on aurait ajouté de la crême. Les baleineaux sont très-gras pendant l'allaitement, et donnent près de 50 tonneaux de graisse, tandis que les mères maigrissent beaucoup. Ils tètent pendant un an, et on les nomme alors *shortends* ou *courtes têtes* en anglais. A 2 ans, ils sont comme hébétés après avoir été sevrés, et sont appelés *stants* (bêtes); leur graisse est moins abondante à cette époque, car ils n'en fournissent qu'environ 24 tonneaux.

On observe que les baleines ont le plus grand attachement pour leurs petits, et ne les quittent jamais de vue. Avant de songer à sa sûreté, la baleine n'a soin que de son petit; elle le protège, le défend de ses ennemis en exposant sa propre vie. Cet animal si timide, quoique si puissant, devient terrible pour défendre *son baleineau*. S'il échoue sur les rivages, la mère s'expose à échouer pour le remettre à flot.

La couleur des baleineaux est brune et quelquefois panachée de blanchâtre, tandis que celle des baleines est communément d'un beau noir; on y voit quelques raies blanchâtres et comme marbrées ou veinées. De loin, et lorsque le soleil brille, ces ondulations de couleurs sont assez agréables; le dessous du corps est d'un très-beau blanc argenté. Dans les mers du nord-ouest, on rencontre des baleines toutes blanches, suivant Ellis, et les vieilles portent quelquefois une bande transversale d'un blanc sale sur le dos. Les cicatrices des blessures des baleines restent blanches.

Des lieux où se trouvent les baleines, et de leurs voyages. — Autrefois les baleines se répandaient sur presque tout l'Océan, et descendaient des mers glaciales jusque dans les plages tempérées, avant que l'audace et la cupidité des hommes eussent porté le ravage et la mort parmi ces animaux tranquilles. Plusieurs fois elles ont pénétré dans la Méditerranée; elles entraient même dans les ports. Leur présence près de Saint-Jean-de-Luz avait excité les Basques à en faire la pêche avant le douzième siècle, car Guillaume Breton, poëte qui vivait vers l'an 1140, en fait mention. Poursuivies dans nos mers, les baleines se sont réfugiées peu-à-peu vers le nord, leur patrie naturelle. On les trouve dans la mer Baltique, mais principalement dans la mer Glaciale, sur les

côtes d'Islande et du Groenland, au détroit de Davis, auprès du Spitzberg, de l'île de Mayen, à Terre-Neuve, etc. Elles se retirent de plus en plus vers le pôle et entre les glaces inaccessibles qui encombrent les mers du Nord. On en rencontre aussi dans la mer qui sépare l'Asie de l'Amérique septentrionale. Mendès-Pinto en vit tuer une sur les côtes d'une île du Japon. L'Océan central nourrit aussi un grand nombre de baleines qui viennent quelquefois échouer sur les côtes du Cap de Bonne-Espérance. Aujourd'hui la baleine franche se pêche entre le 77e. et le 79e. degré de latitude nord; il est dangereux de les poursuivre plus près du pôle, à cause de l'abondance des glaces. Les *cachalots* se tiennent dans des régions plus tempérées, et s'avancent en troupes jusque dans les mers les plus chaudes.

Au temps de l'accouplement, les baleines émigrent. Selon quelques marins, vers le mois de novembre, les baleines franches quittent les mers du pôle et entrent dans le fleuve Saint-Laurent, vers Quebec, pour y faire leurs petits. Au mois de mars, elles retournent dans leurs glaces. La faim, les tempêtes, la poursuite acharnée des pêcheurs, les déterminent aussi à changer de demeure; cependant ce sont des animaux assez stationnaires, tandis que les cachalots se répandent dans toutes les mers.

Des mœurs, habitudes et combats des baleines contre leurs ennemis. — Tous les animaux cétacés ont un caractère assez pacifique, et plutôt grossier que méchant; ils ne deviennent farouches qu'à force d'être tourmentés. Les baleines sur-tout étant privées de dents, n'ayant aucune arme défensive, et embarrassées le plus souvent de la masse énorme de leur corps, ne sont point capables de se défendre avec succès contre des ennemis robustes et agiles. Cette conscience de leur faiblesse les rend timides et craintives; cependant l'amour maternel, le désespoir, les rendent furieuses, et leur font employer toute leur force pour se défendre ou pour échapper à leurs implacables persécuteurs.

Dans l'état tranquille, la baleine se promène avec assurance au milieu des mers, se joue au milieu des tempêtes, cherche sa nourriture au fond des abîmes et se livre à l'amour. C'est un animal assez vorace et qui mange presque continuellement; sa vue est faible, mais son ouïe est excellente, et il fuit aussitôt qu'il entend quelque bruit inquiétant; sa nage est extrêmement rapide, et lorsqu'il frappe de la queue sur l'eau, il produit un fracas pareil à celui d'un coup de canon. La baleine nage ordinairement en droite ligne. Quelquefois elle caracole autour des vaisseaux, qu'elle paraît prendre pour certains animaux d'une taille extraordinaire. Elle souffle très-fort et rejette quelquefois avec tant de violence l'eau qui entre dans sa gueule, qu'elle retombe en pluie fine ou en brouillard. Elle se meut avec vitesse, mais se tourne assez difficilement; ce qui lui donne beaucoup de désavantage vis-à-vis d'un ennemi agile.

C'est une prévoyance assez remarquable de la nature d'avoir rendu pacifiques et timides les plus grands animaux, et de les avoir mal armés, de crainte qu'ils ne détruisissent trop d'espèces et ne devinssent redoutables à tous les êtres vivans. Cependant les baleines sont, par leur seule masse et la violence de leurs chocs, des adversaires redoutables; elles se défendent avec une vigueur impétueuse contre les attaques de leurs ennemis.

Un grand nombre de poissons déclarent la guerre à la baleine; et de tous ses ennemis, il n'en est point de plus acharné et de plus cruel que la *vivelle*, qu'on nomme aussi *espadon* ou *poisson-scie*; c'est une grande espèce de *chien de mer*, dont le museau est prolongé en lame plate, garnie de chaque côté de fortes dents (*squalus pristis*, Lin.). En hollandais on la nomme *zaag-vich*. Lorsqu'une *vivelle* aperçoit une baleine, elle court dessus et l'attaque avec une grande vigueur; la baleine, à l'aspect de son implacable ennemi, saute de furie, mugit, frappe les eaux, s'agite avec des mouvemens extraordinaires, et cherche à atteindre la *vivelle* d'un coup de queue. Si elle peut lui en asséner un seul coup, elle l'écrase; mais la *vivelle* est agile, adroite; elle se retourne, prend la baleine par-derrière, fond sur elle, bondit, s'élance sur son dos et la déchire de ses dents.

On dit aussi que le narwhal et la baleine ont beaucoup d'antipathie entre eux: aussitôt que le premier aperçoit la baleine, il lui porte de rudes coups avec sa dent, longue de 8 à 10 pieds, qui sort en avant et toute droite de sa mâchoire supérieure. (V. *Narwhal.*) Cet animal s'appelle aussi *licorne de mer*. Lorsqu'il rencontre des vaisseaux, les prenant pour des baleines, il fond quelquefois sur eux et enfonce sa dent d'un grand coup dans la quille du bâtiment.

Mais il est un autre ennemi plus redoutable et plus cruel: c'est le *cachalot microps*, espèce de cétacé dont la gueule est armée de dents pointues et crochues. (V. *Cachalot.*) A l'aspect des baleines, sur-tout de la jubarte, de la baleine à bec, des belugas, des marsouins et des phoques, il entre en fureur, s'approche la gueule béante, s'acharne à sa proie, la déchire toute vivante en lambeaux, qu'il arrache et dont il fait sa nourriture.

L'épée-de-mer (qu'il ne faut pas confondre avec le *xiphius gladias* (Lin.) ou l'*empereur*) est une espèce de dauphin long de 20 à 30 pieds, dont la gueule est armée de dents aiguës, et qui porte sur le dos une nageoire longue de 3 à 4 pieds, semblable à un sabre recourbé. Il n'y a point d'ennemi plus féroce et plus acharné contre les baleines; Anderson assure que « c'est plutôt par la gueule que ces animaux sont dangereux; et comme ils marchent ordinairement par petites troupes (de cinq ou six), ils attaquent la baleine tous à-la-fois et emportent de gros morceaux de son corps, jusqu'à ce qu'étant échauffée à un certain point, elle ouvre la gueule et en fait sortir sa langue. Ils se jettent aussitôt sur cet organe, qui est presque la seule partie qu'ils mangent; et s'étant à la fin introduits dans la gueule, ils l'arrachent tout entière. » A la vue de ces animaux voraces et très-forts, la baleine fuit avec une grande vitesse; mais ils la poursuivent et lui font de larges entailles avec leurs sabres. On les nomme *killars*, c'est-à-dire *assassins*.

Il est encore un autre ennemi des baleines: l'ours blanc du Spitzberg et du Groenland, qui est très-friand de leur graisse et de leur chair, et qui, se

tenant en sentinelle sur des bancs de glaces, saute sur la baleine et enfonce ses griffes dans sa chair, qu'il dévore toute vivante.

Une multitude d'autres animaux vivent aux dépens de la baleine. Il s'attache sur elle des vers qui la rongent; des animalcules se logent dans ses chairs; les oiseaux de mer les plus voraces fondent sur son dos et enlèvent des lambeaux de sa graisse sans pouvoir être atteints. Les goëlands, les lummes, les albatros, les grands pétrels, les puffins ou fulmars, accourent en nuées et poussent d'horribles clameurs, s'attachent comme des harpies insatiables sur la baleine prise, échouée ou mourante, se gorgent de sa chair, et la vomissent pour en dévorer encore. Rien n'égale l'audace et la rapacité de ces oiseaux; ils viennent jusque sous la main des pêcheurs leur disputer le lard de la baleine, et l'on a mille peines à les chasser ou à les tuer; car ils se défendent avec les griffes et le bec, et dégorgent sur les assaillans des flots d'huile rance et fétide. Leur nombre immense obscurcit les airs, couvre les monts de glaces, et leurs cris importuns assourdissent l'oreille.

Divers coquillages s'attachent sur le dos des baleines, comme le *lepas balænaris* (Lin.) sur la jubarte; des chitons sur la baleine franche, et des espèces de pous s'enfoncent et se cramponnent dans la peau des lèvres, des organes de la génération, et de toutes les parties où l'animal ne peut pas se frotter.

Baleine a bosses, *balæna gibbosa*, de Lin. et de Bonnaterre, se distingue de la *baleine franche* par les six bosses qu'elle porte sur le dos près de la queue, et par la couleur blanche de ses fanons. Du reste, sa couleur est la même; elle donne à-peu-près autant d'huile, proportionnellement à sa taille, qui est moins considérable que celle de la grande baleine. Ses barbes, toutes blanches, se fendent plus difficilement. Quelquefois cette espèce est maigre; on la trouve dans les mers qui baignent les États-Unis d'Amérique. Les Anglais la nomment *scrag-whale*, et les Hollandais *knobbel-visch*; il paraît que cet animal est peu différent de la *baleine franche*.

Baleine - Tampon, le *bunch*, ou *humback-whale* des Anglais, le *pensvich* des Hollandais, ou le *pflockfisch*, est une autre espèce de baleine, *balæna nodosa* de Bonnaterre. On la rencontre aussi dans les mers de la Nouvelle-Angleterre. Elle diffère de la précédente par une bosse de la grosseur de la tête, qu'elle porte près de la queue sur le dos. Les nageoires de la poitrine sont longues de 18 pieds et de couleur blanche. Comme la tête de cet animal est longue de près du tiers de tout son corps, ses nageoires sont situées presque au milieu du corps. On estime peu ses fanons, quoique meilleurs que ceux du *gibbar* (*balæna phisalus*, Lin.). Sa graisse ressemble au lard de cette dernière. Sa bosse a la figure d'un pal penché en arrière.

Baleine a bec, *balæna rostrata*. (Lin.) Cette espèce ressemble beaucoup à la *Jubarte*. (V. ce mot.) Vu de côté, son corps est ovale, très-allongé; sa tête, conique, fait à-peu-près le quart de la longueur totale du corps; ses mâchoires sont longues, étroites et amincies en forme de bec. Cette baleine a de petits yeux placés aux angles des mâchoires et les deux évents au sommet du crâne; les fanons très-courts et de couleur blanche; les nageoires latérales de figure ovale, aplatie; sur le dos, une autre nageoire arrondie et penchée vers la queue, et dont la position sur le dos correspond à l'anus; la poitrine couverte de plis parallèles et longitudinaux; le dos d'un brun noir, qui s'éclaircit sur les flancs, et le ventre d'un blanc marbré de rougeâtre. Ce cétacé nage avec une vitesse extraordinaire. Son lard, épais et dur, produit peu d'huile; aussi les pêcheurs donnent rarement la chasse à cette espèce; mais les Groenlandais, qui trouvent sa chair délicate, l'attaquent fréquemment et la tuent à coups de flèches sans l'approcher. La baleine à bec ne devient jamais très-grande; elle se répand quelquefois dans nos mers d'Europe; il en échoua une, en 1786, sur les côtes d'Angleterre, et qui n'avait que 17 pieds de longueur. Elle se nourrit des petits poissons qu'elle poursuit avec ardeur, et principalement d'une espèce de petit saumon qui est commune vers le pôle arctique, le *salmo articus* de Linné.

V., pour les autres espèces de baleine, les mots *Nord-Caper*, *Jubarte*, *Gibbar*, *Rorqual*, et pour les autres cétacés les mots *Cachalot*, *Narwhal*, et *Dauphin*.

DE LA PÊCHE DE LA BALEINE.

Histoire de la pêche de la baleine et encouragemens accordés à cette pêche.

Noël de la Morinière, dans son *Histoire générale des Pêches*, observe qu'il n'est pas probable que la pêche de la baleine ait été la première dont se soient occupés les Grecs, et qu'il a dû en être de même chez tous les peuples. On sait, dit-il, qu'il dut s'écouler une longue suite d'années avant que l'homme osât mesurer ses forces avec ces énormes habitans des eaux. On manquait d'armes assez fortes pour les attaquer avec avantage; et ceux qui les premiers osèrent s'en approcher firent peut-être une épreuve fatale de l'infériorité de leurs moyens, et payèrent de leur vie la peine de leur témérité.

Il paraît que les Tyriens en faisaient la pêche; et il est certain que, de leur temps, la baleine était commune dans les mers de la Phénicie.

Aristote a très-bien distingué la baleine du dauphin, d'après la situation de son évent.

Les Grecs se plaisaient à croire que les mers de l'Inde nourrissaient des cétacés cinq fois plus gros que le grand éléphant. Ils pensaient que l'Atlantique avait, comme elles, le privilége d'en posséder dont la taille énorme et gigantesque l'emportait sur celle des baleines de la mer Egée. Cette opinion, fondée sur le récit de quelques marchands grecs qui avaient pénétré dans l'Orient jusqu'aux bouches de l'Indus, fut confirmée par la relation de Néarque, qui commandait la flotte d'Alexandre dans le golfe Arabique. En effet, Néarque y trouva une grande quantité de baleines, qui s'opposèrent en quelque sorte à la navigation de sa flotte, qui cinglait vers le midi. Néarque s'étant assuré que le bruit des instrumens de guerre produisait une impression de crainte et de terreur sur ces monstrueux animaux,

eut recours à cet expédient : il donna l'ordre de sonner de toutes les trompettes comme s'il se fût agi d'un combat; et se portant à pleines voiles vers la partie de la mer occupée par les baleines, elles rompirent leurs rangs et lui laissèrent le champ libre.

Il paraît que les habitans du golfe Arabique en détruisaient beaucoup chaque année, et qu'ils se nourrissaient de leur chair; car du temps de Strabon, elles étaient déjà moins nombreuses. Les ossemens de celles qui étaient poussées mortes et venaient s'échouer sur les côtes, leur servaient de solives pour la construction de leurs cabanes. Strabon cite d'autres nations barbares de la côte d'Afrique qui se revêtaient de peaux de serpens et de poissons, et il est évident que par ces derniers il faut entendre les baleines et les grands squales.

A cette époque, où la Grèce comprenait plusieurs républiques, celles dont le territoire s'étendait sur les bords de la mer, ou se composait d'îles, pratiquaient la pêche de la baleine, qui s'y soutint pendant plusieurs siècles avec succès, puisque Élien rapporte que, de son temps, non-seulement on employait les nerfs (sans doute les fanons) des baleines pêchées auprès de l'île de Cythère à faire des cordes d'instrumens de musique, mais qu'on s'en servait aussi dans la composition des machines de guerre. Néanmoins cette pêche et celle des poissons, si utiles, si variées, si multipliées dans les mers de la Grèce, n'acquirent d'importance qu'à l'époque des rivalités politiques qui s'élevèrent entre Athènes et Sparte, entre les Grecs et les Perses, parce que la nécessité de réunir le nombre d'hommes de mer nécessaire à l'équipement des flottes dut tourner l'activité des gouvernemens grecs vers cette branche d'industrie si favorable à leurs vues guerrières.

Suivant un passage de Xénocrate, nous voyons qu'en Grèce on mangeait de la chair de baleine après l'avoir salée; mais c'était un aliment peu recherché à l'époque où il écrivait.

Lorsque les Romains eurent porté leurs armes dans les contrées maritimes de l'Afrique et de l'Asie, et qu'ils eurent ouvert des relations de commerce avec l'Inde par la mer Rouge, ils apprirent des peuples de ces contrées l'art de prendre la baleine, si déjà ils ne l'avaient reçu des Grecs. Cet art, transplanté chez eux, s'y perfectionna quand ils eurent soumis les Gaules, la Germanie inférieure et la Grande-Bretagne. Le golfe Cantabrique, la Manche, et en général la partie de l'Océan septentrional qui entoure les Iles-Britanniques, abondaient en baleines.

On confondait toujours les grands squales avec les baleines, puisque les Romains, à l'imitation des Grecs, désignaient par le nom de *cetus* tout poisson d'une taille remarquable.

Du temps d'Oppien, on croyait que les baleines avaient un chef, qui, nageant à la tête de ces cétacés, leur servait de guide; et suivant Élien, les pêcheurs pensaient que s'ils parvenaient à s'emparer de ce cétacé conducteur, remarquable par sa force et sa grande taille, par la blancheur de son cuir et la longueur de sa tête, la capture des autres deviendrait plus facile.

Oppien a décrit cette pêche très au long. Il indique les instrumens dont on se servait, et il cite le foie de bœuf comme l'un des meilleurs appâts. Il fait mention de grandes outres remplies d'air que l'on fixait au câble rapidement filé, pour s'assurer de la route que tenait l'animal, qui emportait avec lui l'hameçon et l'appât.

Il décrit sur-tout les mouvemens brusques et terribles auxquels se livre ce cétacé, lorsqu'il entraîne au fond de la mer les outres, qui lui opposent une résistance incalculable, ou que, cédant à leur force ou perdant insensiblement la sienne, il se voit contraint de nager près de la surface de l'eau. Alors les pêcheurs, à la vue des outres, montent sur des barques légères, s'avancent armés de lances garnies d'un fer à deux pointes, attaquent de nouveau la baleine, la mettent à mort malgré ses coups de queue qui menacent de faire chavirer leurs barques et l'amènent à terre, au milieu des cris de joie des vainqueurs.

Nous ne trouvons pas que les Romains aient connu l'art d'extraire l'huile de ceux des cétacés dont ils parvenaient à s'emparer sur les côtes de leur vaste empire.

La pêche de la baleine, dans le Nord, a une origine très-ancienne. Dans l'Europe moderne, les Basques ont passé jusqu'à présent pour être les premiers qui osèrent attaquer les grands cétacés, et qui réussirent à s'en emparer; mais il est certain que les Normands avaient, depuis plusieurs siècles, précédé les Basques dans ce genre d'industrie, et c'est ce qui est établi par les documens historiques rapportés dans l'ouvrage de Noël, p. 218, où ce savant observe d'ailleurs que dès le XII^e^. siècle les Norwégiens et les Islandais distinguaient déjà vingt-trois espèces de baleines par des noms différens, et d'après leurs habitudes particulières.

Lorsque les Norwégiens abordèrent au Groenland, ils purent s'assurer que les Skrelings ou naturels du pays, ne vivant guère que de chair de baleine et de phoque, n'allaient jamais en mer dans leurs barques de cuir sans avoir avec eux tous les instrumens nécessaires pour la pêche de ces animaux. Les Norwégiens en mangeaient aussi la chair.

Depuis que le christianisme eut été prêché dans le Nord, la chair des baleines fut assimilée à celle des poissons, et l'on en mangeait les jours maigres, tandis qu'on s'abstenait de celle des phoques et des morses : on en mangeait aussi en Angleterre, en France, en Allemagne.

L'huile de baleine était une substance extrêmement recherchée par les habitans du Nord. Celle de la baleine-*reider* passait pour avoir une odeur agréable et une saveur particulière.

Albert et Vincent de Beauvais nous apprennent que dans le XIII^e^. siècle les pêcheurs de la Basse-Allemagne faisaient la pêche des baleines, quoique les actes diplomatiques ou réglementaires n'en fassent pas mention. On les prenait par deux procédés différens. Le premier consistait à les harponner, ainsi qu'on le pratique de nos jours. Les barques destinées à agir de concert étant rassemblées, on faisait retentir l'air du son des timbales et autres instrumens; et au moment où le cétacé imprudent y prêtait son attention, on lui lançait le harpon at-

taché à une longue corde. Le second procédé consistait à lancer de loin un harpon au moyen d'une forte baliste, machine de guerre qui a précédé l'usage du canon; d'où il faut conclure que les Anglais, en employant la poudre pour lancer le harpon comme un boulet, n'ont fait que changer la puissance motrice.

Outre l'huile, la chair, les dents, les fanons qu'on obtenait des baleines à l'époque dont nous parlons, les nerfs étaient une cinquième substance qui rendait la capture de ces cétacés avantageuse aux pêcheurs, parce qu'ils en composaient des cordages plus déliés, renommés par leur force, et spécialement employés pour la pêche du requin, du brygd et du flétan.

Relativement à la pêche faite dans le Nord, nous observerons que toute baleine prise en mer appartenait aux pêcheurs; mais que blessée ou morte, si elle échouait et n'était pas réclamée dans un délai fixé, elle appartenait au roi. Ce droit lui était acquis d'après le principe reçu que le roi étant seigneur du rivage de la mer, toute chose naufragée qui échoue sur son territoire devient sa propriété. Pour que le souverain pût jouir de cette prérogative royale, il fallait que la baleine, ou tout gros poisson échoué, fût d'un tel poids, qu'un homme seul ne pût le porter. Cependant les lois avaient assuré une prime à celui qui trouvait une baleine et en donnait avis à l'officier du roi. D'après celles du Jutland, par exemple, si l'homme était à pied au moment où il avait fait cette découverte, il prenait du lard de baleine autant qu'il en pouvait porter; s'il était à cheval, autant que le cheval pouvait en porter; s'il était en charrette, la quantité qu'elle en pouvait contenir; s'il était sur un bâtiment, autant qu'il en fallait pour remplir une barque montée de six rameurs. Nous allons voir le droit de baleine et de poissons royaux passer du Nord dans l'Europe occidentale, et s'y maintenir conformément au principe qui l'avait fait introduire en Norwege, en Suède, en Danemarck, etc.

A l'époque de l'invasion des Normands en France, la Manche possédait encore des baleines, et il est parlé de la pêche de ces cétacés sur les côtes de Flandre, en 875, dans le livre de la *Translation de saint Waast*. Une *Vie de saint Arnould*, évêque de Soissons dans le XI^e^. siècle, fait mention de la pêche de la baleine au harpon. Les baleines se montraient dans la Manche en assez grande quantité vers l'an 1402; et il en est parlé à l'occasion d'une violente tempête où périrent plusieurs bâtimens, dont on leur attribue en partie le naufrage. Les côtes de Flandre étaient encore fréquentées par ces grands cétacés au commencement du XV^e^. siècle, puisqu'en 1404 il s'en échoua près d'Ostende huit qui tombèrent au pouvoir des habitans.

On confondait souvent les baleines avec les marsouins, et c'est de ces derniers qu'on doit entendre ce qui est rapporté dans plusieurs actes du moyen âge, où il est dit qu'on mangeait de la chair de baleine dans les monastères de France; que plusieurs églises jouissaient d'un droit de baleine, etc.

Dans le golfe de Gascogne, la pêche y était pratiquée par les Basques à une époque où ils étaient pirates comme les Normands; ils la faisaient sur leurs propres côtes quand les femelles des baleines s'y réunissaient dans la saison où elles produisent leurs petits. Lorsque ces animaux devinrent plus rares, les Basques se portèrent sur les côtes d'Espagne et y établirent une nouvelle pêche avec d'autant plus de facilité, que, suivant Cerqueyra, dès 999, ils avaient occupé la ville de Porto à titre de conquête et fondé des colonies dans son voisinage. Ils étaient dans l'usage de donner à l'église, par dévotion, les langues des baleines et des baleineaux, comme la partie la plus délicate: ces offrandes étaient volontaires.

Les rois d'Angleterre s'attribuèrent depuis des droits de baleine et les incorporèrent à leur domaine. Une charte du roi Jean, de 1199, relate ceux que les pêcheurs acquittaient au port de Biarritz. En 1315, Edouard II se réserva l'échouement des baleines sur les côtes de Bisquarosse et de Sart, terre de Labourd; et en 1338, Edouard III, voulant dédommager Pierre de Puyanne des dépenses qu'il avait faites pour équiper à Bayonne l'escadre dont il était amiral, lui délégua les droits qu'il percevait au port même de Biarritz (6 livres sterling sur chaque baleine qu'on y amenait). Il fallait que la capture annuelle de ces cétacés fût considérable pour que les droits seigneuriaux s'élevassent à une somme telle qu'Edouard l'affectait aux frais de l'équipement de ses bâtimens de guerre: ce fait seul doit nous donner une grande idée de la pêche de la baleine dans le golfe de Gascogne, vers le milieu du XIV^e^. siècle.

Il paraît, d'après d'anciens manuscrits, que les baleines n'habitaient point ce golfe pendant toute l'année; elles ne s'y montraient que depuis l'équinoxe du printemps jusqu'à celui d'automne: ainsi ce ne fut d'abord qu'une pêche côtière et saisonnaire que firent les Basques. Il leur était réservé de pousser leurs expéditions dans le cours des siècles suivans, vers le nord du Nouveau-Continent, et d'être, en matière de pêche, les modèles et les maîtres des autres nations de l'Europe. On vendait alors la chair de ces cétacés dans les marchés de Bayonne, de Ciboure et de Biarritz; on regardait la langue sur-tout comme un mets très-sain. Cette chair, salée, était un objet de commerce et faisait partie des approvisionnemens de bouche des armées de terre et de mer.

Les Anglais et les Ecossais ne paraissent pas s'être occupés à cette époque de la pêche de la baleine; on voit seulement d'après un acte d'Edouard II, de 1324, et un autre de Henri V, de 1415, que ces princes réclament ou concèdent la dîme de la baleine; mais, observe M. Noël, il n'était peut-être question dans ces actes que des baleines capturées par échouement et par suite de tempête. Les Islandais faisaient cette pêche avec un avantage soutenu et sans interruption; et ils apportaient dans le XV^e^. siècle, à Bergen, l'excédant de leurs huiles. Enfin la pêche n'était pas encore l'objet des armemens des villes anséatiques et hollandaises, quoique la chair et les fanons de baleine fussent pour elles des matières de commerce.

L'usage de ces fanons en France y était également répandu dès le commencement du XIII^e^. siècle. En

1202, les hommes de guerre portaient, au lieu de plumets, des panaches de fanons de baleine effilés, dont ils ornaient leurs casques. Il ne faut donc pas s'étonner si ces fanons étaient une matière de commerce en 1315, quand une ordonnance de Louis-le-Hutin annonce que les cent baleines qui sont transportées à Paris par la Seine doivent 7 sous au roi. Les ordonnances des rois de France ne nous apprennent point si l'importation des fanons de baleine à Paris était alimentée par les produits d'une pêche étrangère ou nationale; on est porté à croire qu'au moins la pêche française y contribuait pour une part. En effet, à cette époque, et même antérieurement, on donnait en France, comme en Angleterre, les noms de balenger, de baleinier (*balengerus, balœnarius*) à certains bâtimens bons voiliers.

L'*Histoire des Pêches*, par Noël, dont nous avons tiré l'extrait qui précède, s'arrêtant au commencement du XV^e^. siècle, nous tâcherons de compléter par d'autres documens celle de la pêche de la baleine.

Les baleines franches étaient, dans les XII^e^., XIII^e^. et XIV^e^. siècles, répandues auprès des côtes de France, et la pêche de ces animaux devait y être lucrative; mais harcelées avec acharnement, elles se retirèrent vers des latitudes plus septentrionales.

L'historien des pêches des Hollandais dans les mers du Nord dit que les baleines franches trouvant plus de repos et une nourriture abondante auprès des côtes du Groenland, de l'île de Saint-Mayen et du Spitzberg, y étaient très-multipliées. Elles abandonnèrent ces parages que les pêcheurs des différentes nations vinrent se partager, et elles se réfugièrent vers les glaces du pôle. Voilà pourquoi plus on approche de ces régions glacées, plus on trouve de grosses baleines chargées de graisse, et faciles à prendre, et voilà pourquoi encore les grandes baleines que l'on voit en deçà du 60^e^. degré de latitude, vers Labrador, par exemple, et vers le Canada, paraissent presque toutes blessées par des harpons lancés dans les parages polaires.

On assure néanmoins que, pendant l'hiver, elles quittent le voisinage des pôles pour s'avancer dans la zone tempérée, où, jusqu'au retour du printemps, elles trouvent dans les bas-fonds une nourriture qu'elles ne pourraient chercher dans des masses de glaces, et où d'ailleurs elles peuvent respirer à la surface de l'Océan.

Les Basques, qui pêchaient la baleine, avant le XII^e^. siècle, sur la côte de Biscaye, du golfe de Gascogne et de Saint-Jean-de-Luz, animés par le succès qu'ils avaient obtenu, affrontèrent les dangers de l'Océan glacial, et parvinrent jusqu'aux côtes d'Islande et à celles du Groenland; ils équipèrent des flottes de cinquante à soixante navires, et aidés par les Islandais, ils trouvèrent dans une pêche abondante le dédommagement de leurs peines et la récompense de leurs efforts.

Dès la fin du XVI^e^. siècle, en 1598, sous le règne d'Elisabeth, les Anglais, qui avaient été obligés, jusqu'à cette époque, de se servir des Basques pour la pêche de la baleine, envoyèrent dans le Groenland des navires destinés à cette pêche; et en 1608, ils s'avancèrent jusqu'au 80^e^. degré de latitude septentrionale, et prirent possession de l'île de Mayen, et du Spitzberg, que les Hollandais avaient découvert en 1596.

On vit, dès 1612, ces mêmes Hollandais, aidés par les Basques, se montrer sur les côtes du Spitzberg, sur celles du Groenland et dans le détroit de Davis, et résister aux efforts des Anglais pour leur interdire les parages fréquentés par les baleines.

D'autres peuples, encouragés par les succès des Anglais et des Hollandais, les Brémois, les Hambourgeois, les Danois arrivèrent dans les mers du Nord, et se partagèrent les rivages les plus favorables à leur entreprise. Les Hollandais particulièrement, réunis en compagnies, formèrent de grands établissemens sur les rivages du Spitzberg, de l'île de Saint-Mayen, de l'Islande, du Groenland et du détroit de Davis. Ils fondèrent dans l'île d'Amsterdam le village de Smeerenbourg (bourg de la Fonte).

C'était dans ces établissemens et dans les fourneaux des autres nations que l'on faisait fondre le lard des baleines, et qu'on préparait l'huile que donnait cette fonte.

En 1672, le gouvernement anglais encouragea par une prime la pêche de la baleine, et en 1695 la compagnie anglaise formée pour cette pêche était soutenue par des souscriptions dont la valeur montait à 82,600 livres sterling.

Le capitaine hollandais Zorgdrager, qui commandait le vaisseau nommé *les Quatre-Frères*, rapporte qu'en 1697 il se trouva dans une baie du Groenland avec quinze navires brémois, qui avaient pris 190 baleines; quinze bâtimens de Hambourg, qui en avaient harponné 500; et cent vingt et un vaisseaux hollandais, qui en avaient pris 1252.

Depuis 1669 jusqu'en 1778 inclusivement, les seuls Hollandais ont pris, sur les côtes du Groenland, 57,589 baleines; et depuis 1719 jusqu'en 1778, aussi inclusivement, ils en ont pris 7,586 au détroit de Davis; ce qui fait un total de 65,175 baleines.

Pendant près d'un siècle, on n'a pas eu besoin, pour trouver de grandes troupes de ces cétacés, de toucher aux plages de glaces: on se contentait de faire voile vers le Spitzberg et les autres îles du Nord; et l'on fondait dans les fourneaux de ces contrées une si grande quantité d'huile de baleine, que les navires-pêcheurs ne suffisaient pas pour la rapporter, et qu'on était obligé d'envoyer chercher une partie considérable de cette huile par d'autres bâtimens.

Les baleines, fatiguées enfin d'une guerre si longue et si opiniâtre, s'éloignèrent des côtes, des baies et des bancs fréquentés par les pêcheurs, et se réfugièrent sur les bords des glaces, où elles furent encore poursuivis par leurs ennemis. Elles disparurent de nouveau, s'enfoncèrent sous les glaces fixes et choisirent particulièrement leur asile sous cette croûte immense et congelée que les Bataves ont nommée *westis* (la glace de l'Ouest).

Les pêcheurs allèrent jusqu'à ces glaces immobiles, au travers de glaçons mouvans, et épièrent les momens où les baleines étaient contraintes de sortir de dessous leur voûte glacée pour respirer.

Avant la guerre de 1774, les Basques se livraient encore à la pêche de la baleine; mais cette guerre et les encouragemens considérables que les Anglais accordèrent pour cette pêche, forcèrent les Basques

ses deux évents. On ose alors s'approcher de plus près du colosse; on le perce avec la lance; on le frappe à coups redoublés; on tâche de faire pénétrer l'arme meurtrière au défaut des côtes. La baleine, blessée mortellement, se réfugie quelquefois sous des glaces voisines : mais la douleur que ses plaies lui font éprouver, les harpons qu'elle emporte et dont le mouvement agrandit ses blessures, sa fatigue extrême, son affaiblissement, tout l'oblige à sortir de cet asile. Elle ne suit plus, dans sa fuite, de direction déterminée; bientôt elle s'arrête, et, réduite aux abois, elle ne peut plus que soulever son énorme masse, et chercher à parer avec ses nageoires les coups qu'on lui porte encore. Redoutable cependant lors même qu'elle expire, ses derniers momens sont ceux du plus grand des animaux. Tant qu'elle combat contre la mort, on évite avec effroi sa terrible queue, dont un seul coup ferait voler la chaloupe en éclats; on ne manœuvre que pour l'empêcher d'aller terminer sa cruelle agonie dans des profondeurs recouvertes par des bancs de glace, qui ne permettraient d'en retirer son cadavre qu'avec beaucoup de peine.

Lorsqu'on s'est assuré que la baleine est morte, ou si affaiblie qu'on n'a plus à craindre qu'une blessure nouvelle lui redonne un accès de rage dont les pêcheurs seraient à l'instant les victimes, on la remet dans sa position naturelle par le moyen de deux cordages fixés à deux chaloupes qui s'éloignent en sens contraire, si elle s'était tournée sur un de ses côtés ou sur son dos. On passe un nœud coulant par-dessus la nageoire de la queue, ou on perce cette queue pour y attacher une corde; on fait passer ensuite un *funin* au travers des deux nageoires pectorales qu'on a percées : on les ramène sur le ventre de l'animal; on les serre avec force, afin qu'elles n'opposent aucun obstacle aux rameurs pendant la remorque de la baleine, et les chaloupes se préparent à l'entraîner vers le navire ou vers le rivage où l'on doit la dépecer.

Si l'on tardait trop à attacher une corde à l'animal expiré, son cadavre dériverait, et, entraîné par des courans ou par l'agitation des vagues, pourrait échapper aux matelots, ou, dénué d'une assez grande quantité de matière huileuse et légère, s'enfoncerait, et ne remonterait que lorsque la putréfaction des organes intérieurs l'aurait gonflé au point d'augmenter beaucoup son volume.

L'auteur de l'*Histoire des pêches des Hollandais dans les mers du Nord* fait observer avec soin que si l'on remorquait la baleine franche par la tête, la gueule énorme de ce cétacé, qui est toujours ouverte après la mort de cet animal, parce que la mâchoire inférieure n'est plus maintenue contre celle d'en haut, serait comme une sorte de gouffre qui agirait sur un immense volume d'eau, et ferait éprouver aux rameurs une résistance souvent insurmontable.

Lorsqu'on a amarré le cadavre d'une baleine franche au navire, et que son volume n'est pas trop grand relativement aux dimensions du vaisseau, les chaloupes vont souvent à la recherche d'autres individus avant qu'on ne s'occupe de dépecer la première baleine.

Dépecement des baleines. — Mais enfin on prépare deux palans, l'un pour tourner le cétacé, et l'autre pour tenir sa gueule élevée au-dessus de l'eau, de manière qu'elle ne puisse pas se remplir. Les dépeceurs s'habillent de vêtemens de cuir, garnissent leurs bottes de crampons, afin de se tenir fermes ou de marcher en sûreté sur la baleine, s'attachent une corde par le milieu du corps, et, la hache à la main, ils se disposent aux opérations du dépecement : elles se font communément à babord. Avant tout, on tourne un peu l'animal sur lui-même par le moyen d'un palan fixé par un bout au mât de misaine, et attaché par l'autre à la queue de la baleine. Cette manœuvre fait que la queue du cétacé, laquelle se trouve du côté de la poupe, s'enfonce un peu dans l'eau. On la relève, et un funin serre assez fortement une mâchoire contre une autre, pour que les dépeceurs puissent marcher sur la mâchoire inférieure sans courir le danger de tomber dans la mer, entraînés par le mouvement de cette mâchoire d'en bas. Deux dépeceurs se placent sur la tête et sur le cou de la baleine; deux harponneurs se mettent sur son dos; et des aides, distribués dans deux chaloupes, dont l'une est à l'avant et l'autre à l'arrière de l'animal, éloignent du cadavre les oiseaux d'eau, qui se précipiteraient hardiment et en grand nombre sur la chair et sur le lard du cétacé. Cette occupation a fait donner à ces aides le nom de *cormorans*. Leur fonction est aussi de fournir aux travailleurs les instrumens dont ces derniers peuvent avoir besoin. Les principaux de ces instrumens sont des couteaux de bon acier, nommés *tranchans*, dont la longueur est de 2 pieds, et dont le manche a 6 pieds de long; d'autres couteaux, des mains de fer, des crochets, etc.

Le dépecement commence derrière la tête, très-près de l'œil. La pièce de lard qu'on enlève, et que l'on nomme pièce de revirement, a 2 pieds de largeur; on la lève dans toute la longueur de la baleine. On donne communément un pied et demi de large aux autres bandes qu'on coupe ensuite, et qu'on lève toujours de la tête à la queue, dans toute l'épaisseur de ce lard huileux. On tire ces différentes bandes de dessus le navire par le moyen de crochets; on les traîne sur le tillac, et on les fait tomber dans la cale, où on les arrange. On continue alors de tourner la baleine, afin de mettre entièrement à découvert le côté par lequel on a commencé le dépecement, et de dépouiller la partie inférieure de ce même côté, sur laquelle on enlève les bandes huileuses avec plus de facilité que sur le dos, parce que le lard y est moins épais.

Quand cette dernière opération est terminée, on travaille au dépouillement de la tête : on coupe la langue très-profondément, et avec d'autant plus de soin que celle d'une baleine franche ordinaire donne communément 6 tonneaux d'huile. Plusieurs pêcheurs cependant ne cherchent à extraire cette huile que lorsque la pêche n'a pas été abondante : on a prétendu qu'elle était plus sèche que les huiles provenues des autres parties de la baleine; qu'elle était assez corrosive pour altérer les chaudières dans lesquelles on la faisait couler, et que c'était principalement cette huile extraite de la langue, que les

ouvriers employés à découper le lard prenaient garde de laisser rejaillir sur leurs mains et sur leurs bras, pour ne pas être incommodés au point de courir le danger de devenir perclus.

Pour enlever plus facilement les fanons, on soulève la tête avec une armure fixée au pied de l'artimon, et trois crochets attachés aux palans dont nous avons parlé, et enfoncés dans la partie supérieure du museau, font ouvrir la gueule au point que les dépeceurs peuvent couper les racines des fanons.

On s'occupe ensuite du dépecement du second côté de la baleine, qu'on achève de faire tourner sur sa longueur, et on enlève le lard du second côté comme on a enlevé celui du premier; mais comme, dans le revirement de l'animal, la partie inférieure du second côté est celle qui se présente la première, la dernière bande dont ce même côté est dépouillé est la grande pièce dite de *revirement*. Cette grande bande a ordinairement 10 mètres (30 pieds) de longueur, lors même que le cétacé ne fournit que 2,800 livres d'huile, en environ 1,200 livres de fanons.

Il est aisé d'imaginer les différences que l'on introduit dans les opérations que l'on vient d'indiquer, si on dépouille la baleine sur la côte ou près du rivage, au lieu de la dépecer auprès du vaisseau.

Lorsqu'on a fini d'enlever le lard, la langue et les fanons, on repousse et laisse aller à la mer la carcasse de la baleine. Les oiseaux d'eau et les ours marins s'attroupent sur ces restes immenses et en font curée.

Lorsqu'on veut arranger le lard dans les tonneaux, on le sépare de la couenne; on le coupe par morceaux de 3 décimètres (11 pouces) carrés de surface ou environ, et on entasse ces morceaux dans des tonnes.

Fonte du lard. — Veut-on le faire fondre, soit à bord du navire, comme les Basques le préféraient, soit dans un atelier établi à terre, comme on le fait dans plusieurs contrées, et comme les Hollandais l'ont pratiqué pendant long-temps à Smeerenbourg, dans le Spitzberg? On se sert de chaudières de cuivre rouge ou de fer fondu. Ces chaudières sont très-grandes : ordinairement elles contiennent chacune environ 5 tonneaux de graisse huileuse. On les pose sur un fourneau de cuivre, et on les y maçonne pour éviter que la chaudière, en se renversant sur le feu, ne cause un incendie. On met de l'eau dans la chaudière avant d'y jeter le lard, afin que la graisse ne s'attache pas au fond de ce vaste récipient, et ne s'y grille pas sans se fondre. On le remue d'ailleurs avec soin, dès qu'il commence à s'échauffer. Trois heures après le commencement de l'opération, on puise l'huile toute bouillante avec de grandes cuillers de cuivre : on la verse sur une grille qui recouvre un grand baquet de bois; la grille purifie l'huile en retenant les morceaux, pour ainsi dire infusibles, que l'on nomme *lardons* (1).

L'huile encore bouillante coule du premier baquet dans un second baquet, rempli aux deux tiers d'eau froide, et ayant communément un mètre de profondeur sur 2 mètres de largeur et 5 à 6 mètres de longueur. L'huile surnage dans ce second baquet, se refroidit, et continue de se purifier en se séparant des matières étrangères, qui tombent au fond; on la fait passer du second baquet dans un troisième, et du troisième dans un quatrième. Ces deux derniers sont remplis, comme le second, d'eau froide jusqu'aux deux tiers; l'huile achève de s'y perfectionner, et du dernier baquet on la fait entrer, par une longue gouttière, dans les tonneaux destinés à la conserver ou à la transporter au loin.

Au reste, moins le temps pendant lequel on garde le lard dans les tonnes est long, et plus l'huile qu'on en retire doit être recherchée.

De l'huile de baleine. — Une baleine produit aujourd'hui environ 40 tonneaux d'huile, de 136 pintes chacun; autrefois les baleines, étant plus fortes, en produisaient jusqu'à 60 ou 80 tonneaux. Cette huile est employée très-utilement, soit à brûler, soit à préparer du savon, soit pour corroyer les cuirs, pour enduire les vaisseaux de brai, pour détremper les couleurs et pour une foule d'autres usages.

De quelques produits utiles que donne la baleine, indépendamment de l'huile et des fanons.

Les Groenlandais, et d'autres habitans des contrées du Nord, tirent plus de profit que nous de la baleine : ils en mangent la chair cuite, séchée ou à demi corrompue; et ils trouvent la peau, la queue et les nageoires de ce cétacé, qu'ils mangent presque toujours crues, très-agréables au goût. Le lard sert à leur nourriture et à brûler; la chair fraîche et salée de la baleine a souvent servi à la nourriture des équipages basques. Le capitaine Colnet rapporte que le cœur d'une jeune baleine qui n'avait encore que 5 mètres de longueur, et qui fut prise en 1793, parut un mets exquis à son équipage. Avec les intestins de la baleine franche, les Groenlandais façonnent des espèces de rideaux pour boucher les fenêtres des cabanes, et des vêtemens pour les pêcheurs. Les tendons et les nerfs fournissent des fils propres à faire des filets; on fait de très-bonnes lignes avec les poils qui terminent les fanons; et on emploie, dans plusieurs pays, les côtes et les grands os de la mâchoire pour composer la charpente des cabanes, ou pour enclore des jardins et des champs. Enfin, on fabrique différens ustensiles propres à la chasse, à la navigation et au ménage, avec les os de la baleine.

De quelques façons particulières de pêcher la baleine.

L'industrie particulière de chaque nation a déterminé l'emploi de plusieurs procédés pour prendre les baleines.

I. Les habitans de plusieurs îles voisines du Kamtschatka vont, pendant l'automne, à la recherche des baleines franches, qui abondent alors près de leurs côtes. Lorsqu'ils en trouvent d'endormies, ils s'en approchent sans bruit, et les percent

(1) On remet ces lardons dans les chaudières, pour en tirer une colle qui sert à différens usages; et après l'extraction de cette colle, on emploie à nourrir des chiens le marc épais qui reste au fond de la cuve.

avec des dards empoisonnés. La blessure, d'abord légère, fait bientôt éprouver à l'animal des tourmens insupportables : il pousse, dit-on, des mugissemens horribles, s'enfle et périt.

II. Dans l'Amérique septentrionale, près des rivages de la Floride, des sauvages aussi exercés à plonger qu'à nager, et aussi audacieux qu'adroits, ont pris des baleines franches en se jetant sur leur tête, enfonçant dans un de leurs évents un long cône de bois, se cramponnant à ce cône, se laissant entraîner sous l'eau, reparaissant avec l'animal, faisant entrer un autre cône dans le second évent, réduisant ainsi les baleines à ne respirer que par l'ouverture de leur gueule, et les forçant à se jeter sur la côte ou à s'échouer sur des bas-fonds, pour tenir leur bouche ouverte sans avaler un fluide qu'elles ne pourraient plus rejeter par des évents entièrement bouchés.

III. Les pêcheurs de quelques contrées sont quelquefois parvenus à fermer, avec des filets très-forts, l'entrée très-étroite d'anses dans lesquelles des baleines avaient pénétré pendant la haute mer, et où, laissées à sec par la retraite de la marée, que les filets les ont empêchées de suivre, elles se sont trouvées livrées sans défense aux lances et aux harpons.

IV. Sur les côtes nord-ouest de l'Amérique, les naturels de Nootka déploient une grande adresse à tuer la baleine et à la transporter jusqu'à leur habitation. Voici, à cet égard, un bref extrait de ce que rapporte le capitaine J. Meares, dans son *Voyage de la Chine à la côte nord-ouest de l'Amérique*, traduction française, *t. III*, *p.* 21 : « C'est le chef de la peuplade qui conduit l'expédition, accompagné de ses sujets les plus forts et les plus braves. Il s'y prépare par des cérémonies religieuses, se revêt d'une peau de loutre de mer, et se frotte tout le corps d'huile et d'ocre rouge. Les canots dont on fait usage peuvent contenir dix-huit ou vingt hommes ; les harpons sont faits avec une habileté merveilleuse. Le chef lui-même est le principal harponneur et le premier qui frappe la baleine ; il se fait accompagner de plusieurs canots remplis d'hommes et de harpons. Lorsque la baleine sent la pointe du premier crochet du harpon, elle plonge, emportant avec elle la perche à laquelle le harpon est attaché, et toutes les vessies qui y tiennent. Les canots suivent ces vessies, et chaque fois que l'animal reparaît à la surface, les harponneurs continuent de lui enfoncer leurs crochets dans le corps, jusqu'à ce que le nombre des bouées flottantes qui y sont attachées le mette dans l'impuissance de replonger sous l'eau. La baleine expire bientôt, et est traînée sur le rivage au milieu des cris de joie des assaillans. On la coupe sur-le-champ en morceaux : une partie est destinée pour le repas qui termine ce jour de triomphe, et le reste se distribue entre les pêcheurs. »

V. Les Groenlandais, à l'approche des lunes du printemps, se parent de leur grande jaquette de peau de chien marin, qui est bien cousue et qu'on peut remplir d'air en soufflant dedans. L'homme est renfermé dans cette jaquette enflée comme dans une vessie ; mais ses jambes et ses bras sont libres. Il est armé d'un grand couteau, qui pend à son côté avec une pierre à aiguiser, de grands harpons, de lances et de flèches ; et après quelques cérémonies religieuses, il entre dans son canot, qui est formé de peaux de phoques ou veaux marins, bien cousues et remplies d'air ; il embarque sa femme et ses enfans avec lui, et leur fait courir tous les dangers de cette pêche. Sur cette frêle embarcation, il glisse légèrement sur les eaux, s'approche de la baleine avec une hardiesse étonnante, l'attaque avec intrépidité, et lui enfonce des harpons attachés à des peaux enflées comme des ballons et qui empêchent la baleine de plonger, à cause de leur légèreté spécifique. Ce gros animal, arrêté sur l'eau, est entouré des canots de Groenlandais, qui, la lance à la main, le percent de coups. Quand la baleine est morte, ils se jettent à la nage avec leur jaquette, qui les soutient dans l'eau ; ils s'approchent, et, flottant d'eux-mêmes sur la mer, ils dépècent l'animal avec leurs couteaux, en jetant la graisse dans leurs canots. Malgré leurs mauvais outils, ils savent détacher les fanons de sa gueule. Leur nourriture ordinaire est composée de cette graisse et de la chair de la baleine.

Oppien nous apprend que, de son temps, les pêcheurs de l'Océan atlantique attachaient aussi des peaux enflées aux baleines pour les empêcher de plonger.

VI. *Notes sur la pêche de la baleine dans le grand Océan, recueillies par M. Pellion, enseigne de vaisseau, et extraites du* Journal des Voyages, 8e. *année, février* 1826.

Quoique les procédés indiqués dans ces notes aient beaucoup de rapport avec ceux dont nous avons parlé en traitant de la pêche de la baleine dans les mers du Nord, nous croyons devoir, pour compléter les renseignemens acquis sur cette pêche importante, les insérer dans notre ouvrage.

La pêche de la baleine et l'extraction de l'huile qu'on en retire ne se pratiquent point de la même manière dans les mers boréales que dans celles du sud. Les baleiniers qui se rendent dans les parages septentrionaux, ne se trouvant ordinairement pas trop éloignés des continens, ont en général l'usage de découper le corps des baleines par morceaux pour les encaquer dans des barils, et ils les rapportent ainsi jusqu'au lieu de leur destination, où l'on procède à l'extraction de l'huile. Les baleiniers du grand Océan, dont les campagnes sont beaucoup plus longues, partent munis de tout ce qui est nécessaire pour exécuter à bord l'opération tout entière, et, par ce moyen, ne se chargeant que de l'huile qu'ils ont obtenue, en rapportent une plus grande quantité que les autres.

C'est de l'appareil et de l'instrument à l'usage de ces derniers que nous donnons ici la description : M. Pellion l'a recueillie dans son voyage autour du monde, sous le commandement de M. de Freycinet, et le mérite de cet officier distingué ne laisse aucun doute sur son exactitude. Elle a un but utile, c'est de donner l'idée et de fournir les moyens d'adopter généralement cette manière d'équiper les navires baleiniers, qui paraît présenter réellement

plus d'avantages que l'autre. (*Note du rédacteur du Journal des Voyages.*)

Le canot cherche à prolonger l'animal de la queue à la tête; le harponneur est de l'avant, les avirons sont levés, le timonier est attentif; le harponneur saisit sur la fourche le premier harpon; il juge la distance, commande au patron, et marque de l'œil la place, qu'il frappe à l'instant avec son fer de toute la force de son bras : la tête est la partie qu'il doit toucher de préférence.

La baleine est quelquefois si bien touchée, qu'elle tourne à l'instant et reste sur le coup.

Si elle demeure un moment à la surface, entraînant le canot après elle, le harponneur, qui a promptement saisi le deuxième fer, le lui lance de même que le premier.

Mais le plus souvent la baleine plonge verticalement, c'est ce que les pêcheurs appellent *sonder*. Alors la ligne est filée autant qu'il le faut, pour ne point compromettre l'embarcation. Si elle s'engageait, elle serait coupée de suite, de même que si elle décapelait de sa goujure, en venant sur le travers; ce qui pourrait faire chavirer.

On a presque toujours deux lignes, qui font 480 brasses de filin. Il arrive qu'on est forcé de tout filer : on met alors la bouée avec son pavillon sur le bout.

Lorsqu'on prévoit le dernier cas par la rapidité avec laquelle sonde d'abord le cétacé, on a soin, pour le fatiguer, de ne filer qu'à retour, de manière que l'avant du canot sur lequel passe la ligne soit maintenu à fleur d'eau. On est également attentif à abraquer lorsqu'il y a un peu de mou, et il ne faut pas oublier d'arroser la ligne.

Cependant la baleine, épuisée, remonte bientôt à la surface pour respirer; la ligne s'abraque, et le canot se hale ainsi sur le monstre; un des nageurs prend le double du filin par le travers et s'accoste de plus près; le harponneur, armé de la lance, le frappe à coups redoublés au défaut de la tête; le cétacé ne tarde pas à vomir le sang par son soupirail, signe certain de ses derniers efforts; enfin il tourne sur le côté; sa nageoire latérale semble, par des mouvemens précipités, posséder ses derniers principes de vie. Elle s'abat ainsi en peu de minutes, et l'animal est mort.

La baleinière prend le long de son bord ou à la remorque, si elle le peut, cet énorme corps; on l'élonge à un des côtés du navire, et on l'élingue de la manière suivante :

Deux caliornes sont affalées du grand mât; à l'une d'elles est fixé un croc, lequel se croche fortement à un trou pratiqué près de l'œil de la baleine, et cela en venant de dehors en dedans, c'est-à-dire la caliorne passant en dehors du corps et venant crocher au trou du dedans : l'autre se fixe à une élingue, qui suspend le corps.

Le croc fait tourner le poisson, et de dessus une planche placée extérieurement, le harponneur découpe la graisse à mesure avec le couteau fait exprès. Cette graisse se coupe d'abord en spirale, et, par des incisions faites dans le sens de sa longueur, on en détache des quartiers en forme de parallélipipèdes. Un homme pique ces quartiers avec la fourchette, et les donne à bord, où ils sont de suite placés sur le chevalet pour être hachés à l'aide du croc et du couteau.

Lorsque les morceaux de graisse sont hachés, ils sont de suite jetés dans la chaudière, et lorsqu'ils ont rendu toute leur huile, ils servent à faire du feu.

L'huile clarifiée est prise dans le deuxième réservoir et mise en pièces.

Le blanc de baleine ou sperma-ceti est mis d'abord dans de grandes caisses en cuivre étamé, qui sont placées dans l'entrepont, de chaque côté du grand mât, et dont les ouvertures donnent sur le pont. Ce blanc est fondu à loisir et avec soin, et mis dans des caisses en cuivre pour être arrimé.

Armement d'une baleinière.

Sept avirons, dont un en gouvernail; cinq harpons, dont deux en bataille sur la fourche et gréés de leurs lignes; les trois autres dans des étuis, le long du vaigrage; trois lances, dont une en bataille, les deux autres en étuis comme les harpons; une hache, un couteau dans une graine de l'avant; une bouée avec son signal; une ou deux lignes (d'un filin de 2 pouces et demi à-peu-près); chaque ligne, de 240 brasses, placée dans une baille, bien lovée et couverte d'un prélart; un mât, une voile, un bidon, un gamelot.

Appareil pour fondre la graisse.

Deux chaudières en cuivre placées dans un fourneau en briques, qui lui-même repose sur un réservoir d'eau pratiqué dans le pont.

Deux réservoirs en cuivre sont sur les faces latérales du fourneau; la graisse fondue ou l'huile coule dans ces réservoirs par les ouvertures pratiquées dans la partie supérieure de l'appareil et y correspondant.

Le plus pur de cette huile s'introduit par une grille fermée par un robinet extérieur, et placée au haut d'une des faces de chaque réservoir; il s'introduit, dis-je, dans d'autres grands vases de fonte, où on le prend avec la cuiller pour le vider dans la manche.

Les morceaux de graisse qui sont jugés ne plus rendre d'huile sont enlevés avec une fourchette et mis au feu, que, seuls, ils entretiennent : les plus petits sont enlevés avec l'écumoire.

VII. *Emploi des fusées à la Congrève pour la pêche de la baleine, et description de ces fusées.* (Extrait d'une lettre datée du 7 septembre 1822, adressée au lieutenant Colquhoun, de l'artillerie royale, par le capitaine Kay, commandant le navire baleinier *la Marguerite*, de Londres. *Journal des Voyages.*)

« Je vous adresse le récit de quelques essais que j'ai faits avec des fusées à la Congrève. Craignant que les harponneurs ne tirassent pas juste, je voulus essayer par moi-même l'effet des fusées; mais ce ne fut que le 8 juin que l'occasion s'en présenta. Ledit jour, de grand matin, une baleine d'une énorme dimension se montra près de mon bâtiment : je la poursuivis, et lorsque j'en fus assez près, je tirai une fusée, que je dirigeai contre son flanc. L'effet

Propagation. — Il fraie à l'embouchure des rivières quelquefois deux fois par an. Ses œufs ont souvent été employés, comme ceux des autres poissons, à faire une préparation que l'on nomme *boutargue* ou *botargo*.

Qualités. — Sa chair est très-délicate, et on la préfère même à celle du mulet; mais elle a beaucoup d'arêtes. Les anciens Romains la recherchaient beaucoup et payaient ce poisson très-cher. Ils aimaient sur-tout à montrer sur leurs tables les loups que l'on prenait dans le Tibre entre les deux ponts de Rome. Cependant on a toujours dû préférer, suivant Rondelet, ceux de ces poissons qui vivent auprès de l'embouchure des fleuves à ceux qui remontent dans les rivières; ceux que l'on trouve dans les étangs salés à ceux que l'on prend auprès de l'embouchure des fleuves, et ceux que l'on rencontre dans la haute mer à ceux qui ne quittent pas les étangs salés. On dit que sa chair se corrompt promptement.

Pêche. — Quoique le bar ne soit point un poisson de passage, la vraie saison de le pêcher est dans les mois d'août, septembre et octobre, quand les poissons de cette espèce se rassemblent par troupes dans les anses où il se rend quelque ruisseau d'eau douce: en ce cas, on en enveloppe quelquefois un nombre avec des filets d'enceinte. On en trouve dans les parcs, les filets tournans, et l'on en prend entre les roches avec des filets traversans ou avec la seine à la traîne : pour cela, on fixe un bout du filet à terre, et on traîne l'autre avec un bateau : les mailles de ces filets ont 2 pouces d'ouverture en carré; la tête est garnie de flottes de liége, et il n'y a point ou peu de lest au pied, le poids du filet suffisant pour le faire caler; et comme on ne se propose que de prendre des poissons qui nagent entre deux eaux, on ne cherche point que le filet porte sur le fond. On tend ces filets d'enceinte ou étentes lorsque la mer commence à perdre; et quand l'eau est tout-à-fait basse, on trouve le filet à sec avec les poissons qui se sont maillés, et ceux qui se sont embarrassés dans les replis des filets. On dit que le bar ne mord point aux haims; néanmoins on en prend avec les haims quand on les amorce avec des vers de mer ou de terre, même avec les crabes, qu'on nomme *poltrons*.

BARANDAGE. On appelle *barandage* une manœuvre qui se fait au moyen d'un grand filet qui barre tout le lit d'une rivière. A une grande distance de ce filet, les pêcheurs, portés par des bateaux, remontent la rivière, en y jetant des pierres et en faisant beaucoup de bruit. Lorsque les poissons, ainsi chassés, se trouvent assez rapprochés du filet, on le replie en demi-cercle vers le rivage, et on pêche avec des éperviers le poisson ainsi rassemblé.

Autrefois les pêcheurs, et même les officiers des maîtrises, se donnaient ainsi le plaisir de la pêche. Cela arrivait ordinairement au mois de mai, et cette partie de plaisir, très-nuisible à la population des rivières, se nommait aussi *la fare*.

Cette façon de pêcher est défendue par l'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 10. V. *Barrage*.

BARAUD-GODE. L'un des noms du *tacaud*. V. ce mot.

BARBARIN. On appelle *barbarins* les jeunes barbeaux.

BARBEAU, *cyprinus barbus*. (Lin.) C'est une espèce de poisson du genre des *cyprins*, qu'on trouve dans les rivières d'Europe, et qui tire son nom de quatre filamens qu'on remarque aux angles inférieurs de son museau. On l'appelle aussi *barbot*, *barbet*, *barbilliau*, et, lorsqu'il est petit, *barbillon*, *barbion*.

Histoire. — Il était connu des anciens. Philoxène de Leucade, cité par Athénée, prétend que ce poisson n'est pas favorable à l'amour, et que, pour cette raison, il était consacré à la chaste Diane. Il serait difficile d'expliquer pourquoi les Grecs avaient adopté cette opinion, le barbeau ne le cède en qualités aphrodisiaques à aucun des poissons de la famille des cyprins.

Ausone n'a point ignoré que plus ce poisson devient vieux, plus sa chair acquiert de saveur. Il en est parlé, sous le nom de *berbix*, dans un acte antérieur à Charlemagne : c'est le testament de saint Willebrod en faveur du monastère d'Epternach, sous la date de 726.

On prétend, dit Coulon, que l'abbaye de Barbeau, fondée par Louis VII, fut ainsi nommée, parce que ce prince, pêchant dans la Seine, prit un de ces poissons qui avait dans l'estomac une pierre précieuse. Le barbeau fut souvent placé dans les armes de la noblesse. A diverses époques, il fut pris des mesures pour la conservation de l'espèce, comme pour celle de la carpe et du brochet. Le barbeau de Saint-Florentin est spécialement cité dans les *Proverbes du XIII^e^. siècle*.

Description. — (V. la *Pl.* 9, *fig.* 3.) Il a le corps allongé et arrondi comme le *brochet*, olivâtre en dessus, bleuâtre sur les côtés, et blanchâtre en dessous, les nageoires rougeâtres; celle de la queue, qui est fourchue, bordée de noir; la mâchoire supérieure avançant beaucoup sur l'inférieure; deux rangées de cinq dents à chaque mâchoire; les écailles striées, dentelées et fortement attachées à la peau.

Ce poisson parvient communément à un pied et demi de long; mais on en trouve qui ont jusqu'à 3 pieds, et qui pèsent 6 à 8 livres. Il y en a même qui pèsent de 18 à 20 livres.

Habitation. — Les barbeaux habitent les grands fleuves de l'Europe, et particulièrement ceux du Midi. Ils recherchent les bassins profonds et pierreux, et se plaisent dans les eaux rapides qui coulent sur un fond de cailloux. Au moindre bruit, ils se cachent sous les rochers saillans et s'y tiennent avec tant de constance, que lorsqu'on veut fouiller leur asile, ils souffrent qu'on enlève leurs écailles et reçoivent même la mort plutôt que de se jeter dans les filets. Ils se réunissent en troupes de douze, quinze et quelquefois cent individus, et se renferment dans une grotte commune, à laquelle leur association doit le nom de *nichée*, que leur donnent les pêcheurs. Lorsque les rivières charrient des glaçons, ils choisissent des graviers abrités contre le froid et exposés aux rayons du soleil; et si la surface de la rivière se gèle, ils viennent assez fréquemment auprès des trous qu'on pratique dans la glace.

On dit que lorsque plusieurs barbeaux se trouvent réunis dans un réservoir où ils manquent de

nourriture, ils sucent la queue les uns des autres, au point que les plus gros ont bientôt exténué les plus petits.

Nourriture. — Le barbeau se nourrit de plantes aquatiques, de limaçons, de vers, de petits poissons, d'insectes, et même de cadavres qui sont jetés dans l'eau, et de la matière extractive des plantes qui s'y décomposent, telles que le lin en rouissage.

Propagation. — Il ne produit que vers sa quatrième ou sa cinquième année; le printemps est la saison pendant laquelle il fraie; il remonte alors dans les rivières et dépose ses œufs sur des pierres, à l'endroit où la rapidité de l'eau est la plus grande. Sa croissance est aussi rapide que celle de la carpe, lorsque la nourriture ne lui manque pas, et, comme elle, il vit fort long-temps.

Qualités. — Sa chair est blanche et de bon goût; elle est meilleure pendant l'hiver qu'après le frai; on dit que ses œufs sont très-malfaisans; cependant des personnes dignes de foi assûrent en avoir mangé sans inconvénient. Il paraît que la nature des eaux et l'âge du poisson ont une grande influence sur la qualité de la chair : les jeunes barbeaux et ceux qui vivent dans les étangs fangeux et les rivières bourbeuses ont la chair plus fade et plus molle.

On mange le barbeau cuit en étuvée comme la carpe, ou simplement cuit sur le gril, avec une sauce blanche aux câpres.

Pêche du barbeau.

Le barbeau est de tous les poissons celui qui donne le plus facilement dans les piéges qu'on lui tend. On le pêche à la ligne, avec toutes sortes de filets, principalement avec l'épervier et le verveux, et on le prend aussi à la nasse, avec la fouane, le harpon et l'épée.

Appâts. — On indique comme appât propre à l'attirer, un mélange de vieux fromage de Gruyère, de jaunes d'œufs et d'un peu de camphre, placé dans un petit sachet de toile, que l'on dépose dans l'eau à l'endroit où l'on veut pêcher et la veille de la pêche. On amorce les lignes avec des vers de terre, des sangsues, de petits poissons et des insectes vivans. Ce dernier genre d'appât est indiqué, par M. Bosc, comme étant le meilleur, sur-tout si l'on emploie le bombice du saule, qui est blanc et se voit de loin. M. Kresz, auteur du *Pêcheur français*, indique comme appâts la viande, le fromage de Gruyère, les vers à queue de rat que l'on trouve dans les latrines, et les vers de viande.

Pêche à la ligne. — Voici, d'après M. Kresz, la manière de pêcher le barbeau à la ligne. On emploie la *Ligne à barbillons* (V. ces mots), dont le plomb doit être d'une pesanteur proportionnée à la force du courant dans lequel on doit le jeter. On amorce avec l'un des appâts indiqués plus haut, et l'on cherche une eau courante, vive et profonde, où l'on jette le plomb le plus loin que l'on peut, tenant le brin de baleine de la main droite. Au moindre mouvement que l'on ressent, il faut redoubler d'attention pour saisir à propos le moment de piquer le poisson. Tant que l'on ne ressent que des secousses peu prononcées et à intervalles inégaux, on doit présumer que c'est un petit barbillon qui ronge l'amorce à l'entour, ou un gros barbeau qui cherche à s'en emparer : dans ce cas, il faut rester tranquille; mais dès que l'on sent que le brin de baleine est tiré d'une manière non équivoque et continuelle, ou qu'il éprouve un tremblement sans secousses interrompues, c'est l'instant de piquer ferme, sans crainte de déchirer la lèvre du barbeau, qui est fort dure. Ce poisson est vigoureux, et tient extrêmement au fond lorsqu'il est piqué; mais comme la ligne à soutenir est très-solide, on peut le tirer hors de l'eau sans ménagement.

On pêche encore le barbeau avec la ligne appelée *ligne à pêcher dans les pelotes*, qui est la même que la ligne à soutenir, à l'exception que l'hameçon doit être empilé sur la soie de la ligne, et que le plomb n'en est éloigné que de 2 pouces, parce que l'on renferme l'un et l'autre dans une pelote de terre grasse garnie de vers. On forme ces pelotes avec de la terre grasse que l'on trouve au bord des rivières, et dans laquelle il ne doit y avoir ni sable ni gravier; on la pétrit de manière qu'elle ne soit pas trop dure et qu'elle ait néanmoins assez de consistance pour descendre au fond de l'eau sans se séparer.

On choisit un grand fond d'eau, dont on mesure la profondeur. Si elle est, par exemple, de 15 pieds, on donne 20 pieds de longueur à la ligne, afin de conserver une pente de 5 pieds depuis l'extrémité du brin de baleine jusqu'à la surface de l'eau dans laquelle on jette le plomb. La règle générale de cette pêche est que la ligne soit très-peu flottante sans être cependant tendue, afin que le pêcheur puisse ressentir plus promptement et plus sûrement le moindre attouchement du poisson.

On a, dans une calotte de chapeau, des vers de viande bien nettoyés, pour en garnir les pelotes.

Cette pêche ne se fait point dans le grand jour, parce que les petits poissons viendraient dévorer les pelotes et nuiraient au succès; on la commence ordinairement à 5 heures du soir, et on la continue jusqu'à 4 heures du matin.

M. Kresz la pratique de la manière suivante, qu'il assure être la meilleure :

Muni de tout ce qui lui est nécessaire, et ayant choisi la place où il veut pêcher, il commence par faire descendre au fond de l'eau une pelote de terre grosse comme les deux poings, et qu'il a eu soin de garnir d'une quantité suffisante de vers. Il s'occupe ensuite jusqu'à 6 heures à préparer la terre et à nettoyer les vers. A 6 heures, il commence à pêcher, et pour cela il prend une pelote de terre de la grosseur d'un œuf, également garnie de vers, dans laquelle il place le plomb et l'hameçon amorcé de vingt à trente vers. Il roule la pelote dans ses mains et la laisse descendre à fond avec le plomb et l'hameçon. Cette pelote dure environ 10 minutes; au bout de ce temps, il relève la ligne et enveloppe l'hameçon dans une nouvelle pelote, et ainsi de suite tant que dure la pêche.

A mesure que la pelote se dissout, les vers que l'eau entraîne font monter les poissons; s'ils trouvent la pelote entière, ils la remuent pour manger les vers qui en sortent, et finissent par la casser; et aussitôt qu'ils aperçoivent la quantité de vers qui enveloppent l'hameçon, ils se jettent dessus, et, avalant tout d'un coup, ils se font accrocher.

Il faut avoir soin de tenir toujours le scion bien ferme dans la main ; car, lorsque le barbeau arrive à la pelote, il la secoue avec assez de force pour la faire échapper ; mais ce n'est pas le moment de le piquer ; il faut attendre qu'il appuie fortement et fasse sentir un tremblement : c'est alors qu'il tient toute l'amorce et qu'il faut tirer vivement la ligne. Il est rare de ne rien prendre à cette pêche, où l'on amorce continuellement, et cependant, observe M. Kresz, il arrive quelquefois que l'on demeure 3 ou 4 heures sans sentir un poisson, après quoi l'on fait une pêche heureuse. Il faut donc que le pêcheur s'arme de patience et ne se décourage point.

Pêche avec la ligne de fond, ou *jeu*. — On prend des jeux n°. 15, des plombs d'une livre, et des hameçons n°. 3, empilés sur deux racines. On amorce les hameçons avec de petits morceaux de fromage de Gruyère qu'on a fait tremper une demi-heure dans l'urine avec deux gousses d'ail. On tend les jeux, l'un après l'autre, dans une eau courante ; on les y laisse une demi-heure ; au bout de ce temps, on les relève ; on ôte les poissons qui y sont pris, et on remplace les morceaux de fromage qui ont été emportés. On tend de nouveau les jeux, et on les relève ainsi de demi-heure en demi-heure. On peut amorcer aussi avec des vers à queue, sans changer les hameçons ; mais si l'on veut se servir de vers rouges, il faut prendre des hameçons n°. 1, et ne tendre les jeux qu'à la nuit.

Lignes à gardons. — On peut pêcher aussi le barbillon avec la ligne à gardons, même avec celle à goujons ; mais dans ce cas, il emporte souvent la ligne.

Pêche à l'hameçon dormant. — Dans cette pêche, on tend plusieurs hameçons à-la-fois, qui ont un pouce de longueur, et on attache à chacun d'eux une ficelle longue d'environ 2 pieds. On amorce les hameçons avec des vers de terre ou de petits poissons, et ensuite on attache tous les hameçons à une longue corde, en les éloignant les uns des autres de 2 pieds. Après ces préparatifs, on se rend à l'endroit où l'on sait qu'il y a des barbeaux.

Arrivé sur les lieux, on fixe le bout de la grosse corde à un piquet ou à quelque branche ou grosse pierre, et l'on attache l'autre bout à quelque pierre. On prend ensuite cette corde de la main droite, et on la jette dans l'eau le plus loin que l'on peut ; on laisse ainsi les hameçons jusqu'au lendemain matin, où l'on va retirer la corde pour prendre les poissons. Il faut observer que, dans le lieu où l'on jette les hameçons, il ne doit y avoir ni herbes ni racines d'arbres.

Pêche du barbeau à la fouane. — Cette pêche doit se faire dans des endroits où l'eau est claire et pas très-profonde, afin qu'on puisse découvrir le poisson. On se promène doucement, et sans faire de bruit, dans un petit bateau ; et lorsqu'on aperçoit un barbeau immobile, on prend la fouane de la main droite, et, visant droit dessus, on la lance sur le poisson, qui s'y accroche, et on l'enlève.

Pêche avec les filets. — On prend le barbeau avec les filets que nous avons indiqués ; mais on ne fait pas avec ces filets de pêche particulière pour le poisson. On le prend pêle-mêle avec les autres espèces.

Dispositions réglementaires.

Les pêcheurs doivent, suivant l'art. 12 du tit. XXXI de l'ordonnance de 1669, rejeter dans l'eau les barbeaux qui n'ont pas 6 pouces entre l'œil et la queue, à peine de 100 fr. d'amende et de confiscation.

Nous devons observer que, parmi les moyens que nous avons indiqués pour pêcher le barbeau, il en est plusieurs qui sont prohibés par les réglemens ; que, par exemple, il est défendu, par l'art. 5 du tit. XXXI de l'ordonnance de 1669, de pêcher pendant la nuit ; par l'art. 10 du même titre, de se servir de l'épervier dans les rivières navigables et non navigables ; et par l'art. 14, de jeter dans l'eau aucun appât.

BARBEAU DE MER. V. *Rouget*.

BARBELET. Outil qui sert à faire les haims, et qui est fixé sur l'établi. V. *Haim*.

BARBET. On donne ce nom, dans plusieurs contrées de la France, au poisson appelé *rouget*.

BARBILLON. Diminutif de *Barbeau*. V. ce mot.

BARBILLON ou DARDILLON. C'est aussi la petite languette de l'haim, qui sert à empêcher le poisson de se débarrasser.

BARBILLONS. Ce sont des appendices qui garnissent les mâchoires de quelques espèces de poissons. V. *Poisson*.

BARBILLONNER. C'est relever la languette, ou le barbelet, ou la petite lèvre des haims. V. *Haim*.

BARBOT (PETIT). V. *Loche*.

BARBOTTE. On donne ce nom à la *loche*, poisson du genre *cobie*, et à la *lotte*, poisson du genre des *gades*. V. *Loche* et *Lote*.

BARBOTEAU ou BARBOITEAU. L'un des noms de la *Chevanne*. V. ce mot.

BARBUE. V. *Carrelet*.

BARGES. Ce sont de très-petits bateaux du port de 6 à 8 barriques, dont le fond est plat, qui portent un mât et une voile, etc., dont on fait usage à l'entrée de la Loire.

BARIGUE. Nasse de figure conique, qui sert dans la Garonne à prendre des lamproies.

BARIOSTE. On nomme ainsi en Gascogne une pièce de bois qui se met à l'arrière des petits bateaux nommés *filadières*, et ce morceau de bois sert à supporter le *Haveneau*. V. ce mot.

BAROTTER. C'est élever des piles de morues jusqu'au-dessous du pont. V. *Morue*.

BARQUE, du latin *barca*. Nom générique que l'on donne à de petits bâtimens propres à naviguer, soit sur les rivières, soit sur la mer. Chaque pays a des barques de différentes façons et de différentes grandeurs ; les plus grandes n'excèdent pas le port de 100 tonneaux ; elles sont pontées, et portent trois mâts et un beaupré ; mais il y en a de petites qui ne sont point pontées, qui ne vont qu'à la rame pour le service des rades : on les nomme souvent *barquettes*. Les pêcheurs-cordiers de la Manche se servent des *barques* longues de Dunkerque, qui sont réputées bonnes pour la pêche ; elles ont un demi-pont, qui s'étend jusqu'au pied du grand mât : souvent on les appareille en *brigantin*. Les *barques lamaneuses* du Hâvre sont de petits bâti-

mens qui ont 26 pieds de quille, 7 pieds et demi de bau, point de pont, une petite tille à l'avant et à l'arrière : on s'en sert pour toutes sortes de pêches, principalement le *chalut*, et la drague pour les huîtres. Elles marchent bien et soutiennent bien la mer; le maître-bau est au tiers de la longueur en avant; elles ont beaucoup de façons; elles tirent jusqu'à 3 pieds et demi d'eau, ne se démâtent point; mais le beaupré et la baume se mettent tout-à-fait en dedans.

Le dauphin a pu servir de modèle pour la coupe des barques légères; mais, suivant Pigafetta, la galère a été construite d'après la forme du xiphiat-espadon. « Ce poisson, dit-il, que nous connaissons à Constantinople, a une arme de plus d'une brasse de long, conformée comme la proue d'une galère. Les nageoires qu'il a de chaque côté représentent les rames, et la queue le gouvernail. Les anciens Grecs avaient l'usage d'appeler *la poupe* la queue des galères. » (*Pigafetta, in notis italicis ad Leonis tacticam*, 291.)

Pour la pêche de certains poissons d'une grande taille, les Grecs donnaient à leurs barques une coupe allongée, qui se rapprochait beaucoup de celle du corps de ces animaux. A la faveur de cet artifice, ils s'en approchaient plus aisément; ils attaquaient avec avantage l'espadon : plein de sécurité et trompé par l'apparence, il donnait aveuglément dans le piége, prenait les barques pour des poissons de son espèce, car la poupe et la proue étaient peintes avec des couleurs qui ajoutaient encore à l'illusion, et se livrait au harpon des pêcheurs. Un artifice à-peu-près semblable est encore pratiqué de nos jours par les naturels de la Nouvelle-Guinée.

BARQUES A VIVIERS. Ce sont des bâtimens destinés à transporter en vie le poisson de mer dans une soute qui est remplie d'eau.

BARRAGE. On appelle ainsi certain droit qu'on lève sur les bêtes de somme et sur les chariots pour l'entretien des chemins, et il est probable que ce nom vient de ce qu'à l'endroit où se fait la perception du droit, le chemin se trouve barré par une barrière.

On donne aussi le même nom aux établissemens que l'on forme dans les rivières pour interrompre ou détourner le cours de l'eau.

On sait, d'après Aristote, que les Grecs n'ignoraient pas l'art d'établir des barrages dans les rivières, et qu'après avoir ouvert des canaux de dérivation, ils les recouvraient de fascines et d'herbe, au milieu desquelles on pratiquait une ouverture pour y pêcher pendant l'hiver quand la surface de la rivière était gelée.

Ces établissemens sont défendus par nos lois, qui ne permettent pas d'embarrasser le cours des eaux. (*Ord. de* 1669, *tit. XXVII, art.* 42.)

Une décision du ministre des finances, du 5 janvier 1815 (au *Recueil des Réglemens forestiers*) autorise les préfets à ordonner la suppression des barrages établis sur la Loire.

Une ordonnance du roi, du 22 janvier 1824 (*même Recueil, t. III*), porte que le ministre de l'intérieur peut ordonner la destruction des barrages, attendu que les réglemens sur les cours d'eau, l'établissement des usines et les constructions auxquelles elles peuvent donner lieu, sont dans les attributions du ministre de ce département.

Il est défendu aux marins pêcheurs de placer des dideaux, barrages et autres appareils à l'embouchure des rivières navigables. (*Décis. minist., du* 20 *septembre* 1821, au *Recueil des Réglem. forest., t. II.*)

BAS-BORD ou BABORD. C'est le côté du navire qu'on a à gauche quand, étant à la poupe, on regarde la proue.

BASCULE ou BOUTIQUE. Bateau au milieu duquel il y a un coffre ou vivier rempli d'eau pour transporter à flot le poisson d'eau douce en vie. V., à l'article *Pêche*, la manière de transporter le poisson.

BAS-FOND. Endroit où il y a peu d'eau, et où l'on craint d'échouer : il est opposé à *grand-fond*.

BAS-ROBORIN. Ancien instrument de pêche, que l'on ne connaît plus, et qui était prohibé par les ordonnances de 1326, 1388, 1402, 1515 et 1550, citées par Saint-Yon, page 224, et auxquelles se réfère l'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 10.

BASSOUIN. Cordage qui répond d'un bout à la ralingue du filet, et de l'autre au halin.

BASTENAGUE. V. *Raie*, *Pastinague*.

BASTUDE. V. *Battude*.

BATARD. Les pêcheurs donnent ce nom à des vers rouges qu'ils prennent entre les fissures des rochers qui bordent les côtes de la mer, et dont ils se servent pour amorcer leurs lignes.

On donne aussi ce nom au *rouget* dans le port du Hâvre.

BATARDEAU. Du latin *bastum*, bâton, le *bâtardeau* étant une cloison de bâtons. C'est une espèce de digue faite de pieux, d'ais et de terre pour détourner l'eau d'une rivière.

BATEAUX, BARQUES, CHALOUPES. On donne le nom de bateaux aux barques dont on se sert ordinairement sur les rivières et les lacs, et aux petits bâtimens de mer propres à la pêche, et qui vont à la voile ou à la rame : les uns ne portent qu'un mât et une voile; d'autres deux mâts et deux voiles; quelques-uns, deux mâts et trois voiles.

Les plus grands bateaux qu'on emploie pour la pêche aux cordes et aux haims, et qu'on appelle *bateaux-cordiers*, sont les *barques de Dunkerque*, les *grands poletais*, les *gros cordiers de Dieppe*, les *clinquarts de Saint-Valery et du Boulonois*.

Voici l'indication des différentes espèces de bateaux décrites par Duhamel dans son *Traité des Pêches, t. I, sect.* 1re., *p.* 38 *et suiv* :

1°. *Barques longues de Dunkerque*. Les plus grandes ont de 46 à 50 pieds de quille, et une longueur totale de 52 à 57 pieds : on leur donne quelquefois trois mâts.

2°. *Bateaux-pêcheurs de Boulogne*. Ils n'ont que 27 pieds de quille, et une longueur totale de 32 pieds. Ils sont mâtés, et portent trois voiles.

3°. *Bateaux-cordiers de la rivière de Somme*. Ce sont de fort petits bateaux de 15 à 18 pieds de longueur, n'ayant qu'un petit mât et une seule voile. Ils ne sortent guère de la rivière.

chute n'est que de 36 pouces. Les bagues de plomb, ainsi que les flottes, sont distribuées de 3 en 3 pans. On tend ces filets à la mer et dans les étangs salés; on les cale dans des endroits où il y a 5 à 6 brasses d'eau, et ils y restent sédentaires. En certains cantons, les pêcheurs font le tour de leurs filets en frappant sur le bord du bateau avec un gros bâton, pour effaroucher le poisson et le faire donner dans le filet.

Quand ce filet est bien chargé de plomb, on y prend de petites soles, des rougets, des muges, etc.

On fait dans l'étang de Cette une pêche à-peu-près semblable, mais dont les filets ont quelquefois jusqu'à 160 brasses de longueur. Comme on les change souvent de place, on met de petites cloches sur les bouées; ce qui aide à les retrouver. Quand le filet est calé, on se retire à une petite distance, et les pêcheurs nagent tout autour du filet, frappant sur le bateau avec les avirons, et faisant grand bruit. Alors ils nomment cette pêche *battude frappante*, et quand ils se retirent sans faire de bruit, ils l'appellent *battude dormante*.

V., pour les réglemens sur la pêche appelée *bastude*, l'article *Pêche maritime*, § 4, et le *Recueil* à la fin de ce *Dictionnaire*.

BATTURE. C'est un endroit où il y a peu d'eau, et où le fond étant de roche et de pierres, la mer forme des vagues qu'on appelle *brisans*, qui indiquent que ces endroits sont dangereux.

BAU. On dit en Provence *tirer le bau*, pour dire lever le filet qu'on traîne. V. *Tartane*.

BAU ou BOL. On nomme ainsi, en Provence, le poste qu'occupent les pêcheurs à l'aissaugue. V. *Aissaugue*.

BAUDAU. Corde d'auffe, qu'on emploie pour monter les *Bourdigues*. V. ce mot.

BAUDE ou MARTIGUES-BAUDO. On donne ce nom, dans quelques endroits, aux *Câblières*. V. ce mot et *Madragues*.

BAUDROIE, *lophius piscatorius*. (Lin.) Poisson du genre lophie, qui est connu sous les noms de *baudreuil*, *pescheteau*, *diable de mer*, *grenouille de mer* ou *grenouille pêcheuse*, *galanga*. Elle se nomme en anglais *toad-fish*; en allemand, *sectenfeld froscher-fish*, et en hollandais, *zee-duyvel*, *hoosenbeeck*.

Description. — V. la *Pl.* 3, *fig.* 7. La baudroie a la tête très-grosse et arrondie, des nageoires ventrales et pectorales en forme de mains, la mâchoire supérieure plus avancée que l'autre, la bouche grande, toujours ouverte, et garnie intérieurement de dents inégales, nombreuses et semblables à celles des mâchoires; la langue large, les narines placées derrière la lèvre supérieure, et présentant une sorte de verre à patte mobile; les yeux placés sur la partie supérieure de la tête; des filamens suivant la direction du dos; des barbillons sur les côtés du corps, de la queue et de la tête; quelques tubercules ou aiguillons au-dessus de la tête; deux nageoires dorsales, la nageoire de la queue très-arrondie ainsi que les pectorales, celle de l'anus au-dessous de la seconde dorsale. Les couleurs de la baudroie sont obscures en dessus et blanchâtres en dessous; la nageoire caudale ainsi que la bordure des pectorales sont noires; sa peau est mince et flasque, sans écailles et sans ligne latérale. Ce poisson acquiert 6 pieds et plus de longueur sur un pied de largeur.

Habitation et nourriture.—La baudroie se trouve dans toutes les mers de l'Europe. Elle s'enfonce dans la vase, se couvre de plantes marines, se cache entre les pierres et ne laisse apercevoir que l'extrémité de ses filamens, qu'elle agite en différens sens, de manière à les faire ressembler à des vers ou autres appâts. Les poissons, attirés par cette proie apparente, s'approchent et sont engloutis par un seul mouvement de la baudroie dans son énorme gueule, et y sont retenus par les innombrables dents qui la garnissent. Cette manière adroite de se procurer sa nourriture lui a fait donner le nom de *grenouille pêcheuse*.

Propagation. — La baudroie est ovipare et croît promptement; mais elle est peu féconde, et par conséquent assez rare.

Qualités. — Sa chair est blanche, facile à digérer, et d'un goût que l'on compare à celui de la grenouille; mais lorsqu'on la prend par hasard, soit dans les filets, soit à l'hameçon, on la rejette à la mer, parce que sa forme hideuse inspire du dégoût. Les pêcheurs anglais s'y déterminent encore par le motif qu'ils croient que la baudroie est ennemie des requins, et qu'elle est capable de vaincre ces voraces cartilagineux.

BAUFFE. Grosse corde le long de laquelle sont distribuées nombre de lignes garnies d'haims: c'est aussi ce qu'on appelle *maîtresse corde*. La bauffe sédentaire sur les sables au bord de la mer est, ou enfouie dans le sable, ou retenue par de grosses câblières. V. *Corde*.

BANQUIÈRES ou SERRE-DE-BAUX. Sont des bordages d'épaisseur, régnant intérieurement tribord et babord, dans toute la longueur du vaisseau, et sur lesquels portent les baux et barrots.

BAUX. Ce sont les poutres des vaisseaux ou de grosses pièces de bois qu'on pose sur le travers des vaisseaux pour soutenir les ponts. On appelle celui qui est à la partie la plus large du vaisseau le *maître-bau*: les petits *baux* qu'on met aux gaillards se nomment *barrots*.

BAUX DE PÊCHE. V. le mot *Pêche*.

BAVARELLE. Nom qu'on donne à Marseille au *Blennie-Gattorugine*. V. ces mots.

BAVETTES. On appelle ainsi, dans la préparation du hareng, des faîtières de terre dont on couvre les œils-de-bœuf dans les saurisseries, et qui sont disposées pour laisser échapper la fumée. V. *Hareng*.

BAVEUSE. L'un des noms de la raie oxyringue. (V. *Raie*.) C'est aussi le nom d'un poisson du genre *Blennie*. V. ce mot.

BEAUPRÉ. Mât qui est incliné sur l'étrave, à l'avant du bâtiment: il porte quelquefois une petite voile qu'on nomme *civadière*; mais son principal usage est d'y amarrer l'étai de misaine et les foques ou voiles d'étais.

BÉCARD. Nom qu'on donne à des saumons qui ont la mâchoire d'en bas plus longue que celle d'en

haut, et recourbée vers le haut; il y a aussi des truites *bécardes*. V. *Saumon* et *Truite*.

Dans le cours du treizième siècle, on distinguait déjà le bécard d'avec le saumon; ce qui est établi par un passage d'Albert, où il dit que l'*esox* est le même poisson que les Allemands appellent *lahsen*. Cet écrivain observe ensuite que, sur les bords du Danube et de quelques-uns de ses affluens, les Allemands et les Hongrois donnent au *lahsen* le nom d'*asox;* ce qu'il fait remarquer pour prévenir toute confusion entre les noms et les espèces. Il ajoute que le poisson qui s'appelle *lahsen* a la forme et la couleur du saumon; il n'en diffère, selon lui, que par la mâchoire inférieure, qui se relève en crochet, à-peu-près comme le bec d'un aigle se courbe dans le sens contraire. Cette mâchoire n'est pas plus longue que la supérieure, et vient se terminer ou s'emboîter dans une cavité pratiquée dans cette dernière. La chair du *lahsen* n'est ni aussi rouge ni aussi bonne que celle du saumon. A ces caractères spécifiques nous devons reconnaître le bécard, déjà distingué comme espèce particulière d'avec celle dont il se rapproche le plus par la forme générale. Il en est aussi fait mention sous le nom de *lasso* dans plusieurs actes, et sous celui d'*ancrawe* dans un réglement d'Adolphe, évêque de Liége, en 1317.

BEC D'ANCRE. On appelle *becs d'ancre* les matelots qui lovent ou rouent le câble dans la soute, et qui mouillent l'ancre.

BÉCASSE, *centricus scolopax*. Poisson du genre des *centrisques*, qui est connu aussi sous le nom de *soufflet*, à raison de sa forme, et qui habite la Méditerranée : il atteint rarement un demi-pied de long. Son corps est court, large, comprimé et d'un rouge cuivré. Sa chair est de bon goût et facile à digérer; mais on en fait peu de cas, à cause de la petitesse du poisson.

BÉCHET. Nom vulgaire du brochet dans quelques cantons de la France.

BÉCUNE. Nom donné par quelques voyageurs à un poisson qu'on croit être l'*espadon*, ou une autre espèce de squale fort voisine de celle-ci. V. *Squale*.

BEL. Les pêcheurs de la morue verte nomment ainsi l'établissement qu'on fait depuis les haubans de misaine jusqu'au commencement du gaillard d'arrière. V. *Morue*.

BÉLANDRE. Petit bâtiment à varangues plates, qui est appareillé comme un heu : les plus grandes bélandres sont de 80 tonneaux. L'avantage de ces petits bâtimens est de pouvoir être conduits par peu de monde.

BELÉE. *Pêcher à la belée* ou entre deux eaux, c'est établir une corde qui porte les haims entre deux eaux, au moyen de lest et des liéges. On met quelques cailloux sur la maîtresse corde, que l'on empêche d'aller au fond en les soutenant de distance en distance par des lignes garnies de flottes de liége qui nagent sur l'eau. Il est sensible qu'en tenant les lignes plus ou moins longues on doit faire en sorte que la tessure soit plus ou moins éloignée de la superficie. Quelquefois encore on met les flottes de liége sur la maîtresse corde, et on charge les empiles de petits morceaux de plomb : c'est ce qu'on pratique dans les chaleurs de l'été, quand les poissons s'approchent de la surface de l'eau, et y sont attirés par les insectes qui s'y trouvent quelquefois en grande quantité. V., au mot *Ligne*, le paragraphe qui traite de *la pêche aux cordes flottantes*.

BELLICANT. Nom que l'on donne, dans plusieurs contrées de la France, à un poisson du genre des trigles, au *gurnau*.

BELLUGE. L'un des noms que l'on donne au grand *Esturgeon*. V. ce mot.

BÉLONE, ou AIGUILLE DE MER, ou ORPHIE, *esox belone*. Poisson du genre ésoce, qu'on appelle *aiguillette* à Brest, *aguillo* ou *hagojo* à Marseille, et *aguio* dans la Provence; tous noms qui lui viennent de la forme allongée de son museau, de son corps et de sa queue, dont la longueur totale est souvent quinze fois plus grande que la hauteur de l'animal. On l'a nommé aussi *anguille de mer*, parce qu'il vit dans l'eau salée, et que ses formes générales et ses habitudes ont beaucoup d'analogie avec celles de l'anguille.

Ce poisson n'a ordinairement qu'un pied et demi de longueur, et pèse de 2 à 4 livres; mais il parvient quelquefois à de plus grandes dimensions. Il a les dents petites et fortes; les yeux gros; les nageoires courtes; des écailles un peu grandes seulement sur la partie supérieure du corps; le front, la nuque et le dos de couleur noire mêlée d'azur; des teintes vertes, bleues et argentines sur les opercules; la partie supérieure des côtés verte, avec des reflets bleuâtres; la partie inférieure et le ventre d'un blanc argenté; les nageoires de couleur bleue ou grise. On le trouve dans presque toutes les mers; il en quitte les profondeurs au printemps, pour aller frayer sur les rivages, où sa présence annonce la prochaine apparition des maquereaux. La chair du bélone est sèche et maigre, et on ne recherche guère ce poisson que pour en faire des appâts. Une qualité remarquable de cette chair, c'est que si on la fait cuire ou fumer, les arêtes prennent une belle couleur verte, mais qui empêche beaucoup de personnes d'en manger. On prend les bélones pendant les nuits calmes et obscures, à l'aide d'une torche allumée, qui les attire, et par le moyen d'une fouane garnie d'une vingtaine de longues pointes de fer, qui les percent et les retiennent. On en pêche jusqu'à 12 ou 1500 dans une seule nuit, lorsque le temps est favorable. La pêche de ce poisson dure depuis le mois de mars jusqu'en juin.

Si la bélone a été désignée chez les Grecs par le nom qu'elle porte aujourd'hui, elle en fut redevable à la forme extérieure de sa bouche, composée de mandibules allongées et terminées en manière de bec. Elles offrent un caractère si distinct, qu'elles ont rendu extrêmement facile la description de cet ésoce, malgré les fables dont l'amour du merveilleux s'est plu à l'entourer.

BÉLUGA, *delphinapterus beluga* (Lacép.), *dauphin-béluga* (Bonn.), *marsouin blanc*, *petite baleine* ou *baleine blanche*. Tels sont les noms sous lesquels ce cétacé a été désigné. Lacépède en a fait la première espèce de ses delphinaptères.

Le béluga a été l'objet de la recherche des premiers navigateurs basques et hollandais; mais aujourd'hui on ne s'occupe presque plus de le prendre,

BLENNE ou BLENNIE. Genre de poissons de la division des jugulaires, dont le caractère consiste à avoir le corps et la queue allongés et comprimés; 2 rayons au moins et 4 au plus à chacune des jugulaires. Ce genre, qui renferme vingt-trois espèces, se partage en quatre divisions. Nous ne citerons que les espèces qui habitent les mers de l'Europe.

La *première division* comprend les blennies, qui ont deux nageoires sur le dos, et des filamens ou appendices sur la tête. Ce sont le LIÈVRE DE MER et le PHYCIS, qu'on nomme aussi MOLE. V. *Lièvre de mer* et *Mole*.

La *deuxième division* comprend les blennies qui ont une seule nageoire dorsale et des filamens sur la tête; ce sont :

Le BLENNIE MÉDITERRANÉEN, qui a deux barbillons à la mâchoire supérieure et un à l'inférieure.

Le BLENNIE-GATTORUGINE, qui a deux appendices palmées au-dessus de chaque œil, et deux appendices semblables sur la nuque; des raies brunes sur le dos; la ligne latérale droite; les nageoires jaunâtres; la tête petite; les yeux saillans et près du sommet de la tête. Il a environ 7 pouces de longueur, se nourrit de petits vers marins, de petits crustacés et de très-jeunes poissons. Sa chair est agréable au goût. Il habite l'Océan atlantique et la Méditerranée.

Le BLENNIE TENTACULÉ, qu'on appelle *moulette* à Marseille, et qui n'a guère que 3 à 4 pouces de longueur. Il a le corps allongé et visqueux; une appendice non palmée au-dessus de chaque œil, colorée par de petites taches nombreuses; une grande tache ronde sur la nageoire dorsale; des bandes transversales sous la tête; des bandes blanches et brunes sur la nageoire de l'anus. Il habite la Méditerranée.

Le BLENNIE-COQUILLADE, *blennius galerita* (Lin.), qui est ainsi nommé, à cause de sa crête, qui a quelque ressemblance avec la huppe de l'alouette-coquillade, et qui n'a ordinairement que 7 pouces de longueur. Sa couleur est brune, mouchetée en dessus et d'un vert foncé en dessous. Il habite dans la Méditerranée, parmi les rochers des rivages. Son corps est très-délié et très-muqueux; sa chair est molle.

La *troisième division* renferme les blennies qui ont deux nageoires dorsales, et point de barbillons ni d'appendice sur la tête. De ce nombre est :

Le BLENNIE GADOÏDE, *gadus albidus* (Lin.), qu'on nomme *moustele* à Marseille, et qui a environ 7 pouces de longueur; le corps mou, étroit et comprimé; la mâchoire inférieure plus courte que la supérieure, et garnie d'un filament souvent très-long; deux aiguillons sur la nuque; la ligne latérale droite; la couleur blanchâtre, avec la tête rougeâtre.

La *quatrième division* comprend les blennies qui ont une seule nageoire dorsale, et point de barbillons ni d'appendice sur la tête :

Le BLENNIE-PHOLIS, que, sur plusieurs côtes méridionales de la France, on appelle *baveuse*; en Languedoc *perce-pierre*, et que l'on pourrait, dit Rondelet, appeler *singe de mer*, parce qu'il a une tête de singe, petite et ronde. Ce poisson a 7 pouces de longueur; la bouche grande; les lèvres épaisses; la mâchoire supérieure plus avancée que l'autre; des dents aiguës et fortes; les ouvertures des narines placées au bout d'un petit tube frangé; l'œil grand; la ligne latérale courbe; la couleur olivâtre avec de petites taches, et le corps enduit d'une humeur très-visqueuse. Il vit dans l'Océan et la Méditerranée, et se tient près des rivages et souvent vers l'embouchure des fleuves, parmi les algues. Il se cache au-dessous des plantes, dans la vase, et se retire souvent dans des trous de rocher, d'où lui est venu le nom de *perce-pierre*. Il se nourrit de très-jeunes poissons, de petits crabes et d'œufs de leurs espèces. Il a la vie très-dure, et se défend, en mordant, de ceux qui veulent le prendre. On le pêche au filet et à l'hameçon. Sa chair est de mauvaise qualité : on s'en sert comme d'appât pour pêcher les autres poissons.

Le BLENNIE OVO-VIVIPARE, *blennius viviparus* (Lin.), qui habite dans l'Océan atlantique septentrional, auprès des côtes européennes, où il est connu sous le nom de *lote vivipare*, et qui a environ un pied et demi de longueur, et dont la chair est peu agréable au goût. L'épithète de *vivipare* lui a été donnée, parce que les petits éclosent dans le ventre de la mère.

Le BLENNIE-GUNEL, que l'on nomme *papillon de mer* dans quelques lieux de la France, et qui a environ 10 pouces de longueur, est remarquable par sa forme très-allongée et comprimée, semblable à celle d'une murène, et par la disposition de ses couleurs. Il est d'un gris jaunâtre en dessus, blanc en dessous; les nageoires dorsale et caudale sont jaunes, et les pectorales et l'anale sont orangées. Sa chair est dure et ne sert guère que pour faire des appâts. On le trouve dans les mers d'Europe.

Le BLENNIE-LUMPÈNE, qui a des taches transversales et 3 rayons à chaque nageoire jugulaire, et qu'on trouve dans les mers de l'Europe, où il se plaît parmi les varecs du rivage.

Le BLENNIE-TORSK, qui a un barbillon à la mâchoire inférieure; les nageoires jugulaires charnues et divisées en quatre lobes. Il habite les mers de l'Europe.

BLOC. Gros morceau de bois qui sert à couper les haims. Il porte une pièce qu'on nomme *tranche*, et une autre qu'on nomme *rencontre*, sur laquelle on appuie le bout du fil de fer pour le couper d'une longueur convenable. V. *Hameçon*.

BLUET. C'est l'un des noms du cagnot bleu ou squale glauque. V. *Squale*.

BODEREAU. Nom que les pêcheurs donnent, dans quelques pays, aux jeunes *Vives*. V. ce mot.

BOEUF. L'un des noms du raspecon, poisson du genre *uranoscope*.

BOEUFS. La pêche dite aux bœufs se fait avec le filet appelé *gangui*, qui est traîné par deux bateaux à la voile. V. *Gangui*, et pour les réglemens sur la pêche au bœuf, l'article *Pêche maritime*, § 4, et le *Recueil* à la fin de ce *Dictionnaire*.

BOGA. Poisson que l'on pêche à Saint-Jean-de-Luz, et qui paraît être du genre des *spares*, et peut-être le même que le *bogue*, dont nous parlerons plus loin.

Ce poisson a 9 pouces et demi du bout du museau au bout de l'aileron de la queue, qui est coupé

comme celui de la sardine; la bouche petite et garnie de petites dents; l'œil vif et plus grand, les écailles plus épaisses, le dessus du corps brun; mais en le regardant de profil, on aperçoit des raies jaunes sur un fond vert clair. Quoiqu'il ait la tête un peu aplatie, elle ne l'est cependant pas autant que celle de la sardine. La couleur de dessous le ventre est d'un blanc sale : il a une petite nageoire derrière chaque ouïe, deux sous le ventre; un aileron sur le dos, garni de 26 rayons, et en outre un petit aileron sous le ventre, qui prend de l'anus jusqu'à la queue, à 12 lignes près; le corps est plus gros que celui d'une grosse sardine, principalement du côté de la tête.

Les poissons de cette espèce commencent à paraître vers le 25 juillet, et disparaissent à la fin de septembre. Ils entrent en rivière au commencement du montant de la marée, et retournent à la mer à la pleine mer; c'est à l'entrée de la rivière qu'ils se tiennent, où ils ne viennent que lorsque la mer est belle : alors les pêcheurs en prennent jusqu'à 2 quintaux d'un seul coup de seine, et qui sont toujours à-peu-près de la même grosseur. Les pêcheurs ont observé qu'ils n'entrent point en rivière la nuit; qu'ils en prennent très-peu, et qu'ils sont beaucoup plus petits au rivage de la mer. Ils rapportent que ce poisson est tout de couleur d'or lorsqu'il sort de l'eau, et qu'il change de couleur en mourant. On n'en prend point du tout à l'hameçon; ils ne viennent point sur l'eau, et lorsque l'eau est claire, on les aperçoit au fond, où ils se tiennent tous rassemblés. Les pêcheurs les vendent frais et à bon marché : ils disent que ce poisson est gras et se corrompt aisément; ce qui fait qu'ils se contentent d'un coup de seine, pour peu qu'il soit considérable, et souvent ont-ils de la peine à se défaire de ce que leur produit ce coup de filet; bien des personnes en sont dégoûtées, à raison du ver qu'ils disent qu'il a dans sa bouche. On prend aussi beaucoup de ce poisson en Provence.

BOGUE, *sparus boops*. (Lin.) Poisson du genre des spares, qui se trouve dans la Méditerranée et dans l'Océan, et qui est remarquable par la grandeur de ses yeux. Ce poisson est long et cylindrique; il a le dos olivâtre et le ventre argenté, un grand nombre de raies longitudinales et les quatre raies inférieures dorées ou argentées, 30 rayons à la nageoire du dos, et 16 à celle de l'anus.

On appelle aussi *bogue*, ou *ravelle*, ou *ravaille*, de petits poissons qu'on vend en Languedoc comme menuise, qu'on mange en friture et qui paraissent appartenir à différens genres. Ces poissons, proportionnellement à leur longueur, paraissent un peu plus larges et plus courts que le vrai bogue; leur dos est bleu changeant, mêlé de rouge; l'aileron de la queue tire sur le rouge. Rondelet parle d'un autre bogue, qu'il dit être fort rare; il a 19 pouces de longueur; il ressemble entièrement, pour la forme du corps, la grandeur des yeux, le nombre et la position des ailerons, ainsi que des nageoires, et même pour le goût, au bogue; mais il n'a point d'écailles.

Le bogue était connu des anciens; on sait que les Grecs révéraient Mercure marin sous le nom de *Talassios*. Les pêcheurs lui rendaient un culte, comme à l'inventeur des instrumens de pêche, et à celui qui présidait aux profits qu'elle procurait.

On lui avait consacré le *bogue*, poisson qui, suivant les Grecs, avait la faculté de produire des sons, et jouissait en quelque sorte de l'attribut de la parole, privilége qui, le rapprochant du dieu de l'éloquence, le rendait plus digne de lui être offert.

BOIRES. Ce mot se dit des communications que les mares, fossés ou chantepleurs ont dans les rivières, ou autrement des fossés pratiqués et étant sur les rives des rivières.

On donne ce nom, dans la partie inférieure du cours de la Loire, aux anfractuosités, ou, mieux, aux petits golfes que forme cette rivière.

Dans ces lieux, les eaux sont presque stagnantes et nourrissent une grande quantité de plantes aquatiques, principalement de macres, et les poissons y trouvent un abri favorable pendant les chaleurs de l'été; ce qui fait que la pêche y est avantageuse.

L'art. 4 du tit. I de l'ordonnance de 1669 attribuait la connaissance des différens mus à l'occasion des *boires* aux officiers des eaux et forêts.

La pêche ne peut être affermée au profit de l'État dans les noues, *boires*, canaux ou fossés creusés de main d'homme dans des propriétés privées ou communales. (*Décis. minist. du* 18 *avril* 1823.)

BOIS DE RÉAU ou DE ROC. L'un des noms de la *Vive*. V. ce mot.

BOISÇON. Nom que l'on donne, à Belle-Ile, à l'*aubusseau de Poitou*.

BOISSEAU. V. *Nasse*.

BOITTE. C'est le nom qu'on donne, du côté de Tréguier, aux petits poissons qui ne viennent que d'éclore : ailleurs on les nomme *menuises*, *nonnat*, etc.

Pour pêcher le fretin, qu'on nomme menue *boitte* ou *boette*, on a un grand sac qui traverse la rivière à l'endroit le plus étroit; il s'y ramasse beaucoup de frai et de fretin, qu'on donne aux cochons.

BOL ou BAU. V. *Bau*.

BOLANTIN. Pêche aux haims, qui se fait à la côte de Valence, en Espagne, et qui ne diffère pas beaucoup de celle du libouret. V. *Balantin*.

BOLICHE. Sorte de brégin, que les Espagnols nomment aussi *xabega*. V. *Brégin*.

BONDE. La bonde d'un étang est une espèce de gros robinet qu'on établit au milieu de la chaussée, à la partie la plus basse; elle doit retenir l'eau exactement quand elle est fermée; on l'ouvre pour laisser échapper l'eau de l'étang quand on veut le vider. V. *Étang*.

BONITE, *scomber pelamis*. (Lin.) Poisson du genre des *scombres*, que l'on a aussi appelé *pélamide*, et que l'on nomme en espagnol *bonito*; en suédois, *bonnet*; en grec moderne, *palamida*, et en turc, *palamit*.

Description. — La bonite (*Pl.* 5, *fig.* 3) est un poisson dont le corps est épais, long d'environ un pied, et se termine en cône. Il a le dessus de la tête, le dos et les nageoires supérieures d'un bleu noirâtre, les côtés bleus, la partie inférieure d'un blanc argentin; quatre raies longitudinales un peu larges et d'un brun noirâtre, qui s'étendent de chaque

côté au-dessous de la ligne latérale; les nageoires thoracines brunes, celle de l'anus argentée; l'intérieur de la gueule noirâtre; l'iris, le dessous de la tête et même la langue d'un jaune doré; la tête un peu en forme de cône, lisse et dénuée d'écailles; la nageoire supérieure garnie d'un simple rang de dents très-petites, ainsi que la mâchoire inférieure, qui est plus avancée que l'autre; l'ouverture de la bouche assez grande, la langue petite, la voûte du palais très-lisse; l'œil très-grand; les écailles petites; les nageoires pectorales susceptibles de se replier, chacune, dans une cavité sur la poitrine; la nageoire de l'anus plus petite que les autres nageoires; la première du dos, faite en forme de faux, composée de rayons non articulés, et pouvant se replier dans un sillon longitudinal; la seconde dorsale, placée presque au-dessus de celle de l'anus; la nageoire de la queue forte et en croissant, dont les deux cornes sont égales et très-écartées; entre cette nageoire et la seconde du dos, huit petites nageoires, et au-dessous sept autres semblables; la ligne latérale s'avançant vers l'extrémité de la queue.

Habitation. — On trouve la bonite dans le grand Océan, aussi bien que dans l'Océan atlantique; mais on la voit communément dans les environs de la zone torride.

Nourriture. — Ce poisson se nourrit quelquefois de plantes marines et d'animaux à coquille; mais le plus souvent d'oxocets ou de triures.

Ennemis et maladies. — La bonite est victime de plusieurs grands poissons, et elle porte dans ses entrailles des ennemis très-nombreux, tels que de petits *tænia*, des ascarides, etc.

Qualités. — Sa chair est d'un goût agréable, et ressemble à celle du maquereau.

Pêche. — Les bonites vont en troupes en pleine mer. On les prend à la fouine, au trident et de diverses autres manières. Quelquefois on attache une ligne à la vergue d'un vaisseau lorsqu'il vogue, et on l'amorce avec deux plumes de pigeon blanc; on voit les bonites s'élancer sur ces plumes, qu'elles prennent pour un poisson volant, et elles se prennent ainsi à l'hameçon.

BONITE DE BLOCH, *scomber sarda*. Ce poisson, qui est figuré dans le *Traité des Pêches* de Duhamel, et que l'on trouve dans la Méditerranée et dans la mer Atlantique, est connu aussi sous le nom simple de *bonite* et sous celui de *germon*; mais ce n'est pas le *germon* de Lacépède. (V. *Germon*.) Il a la tête comprimée et deux rangées de dents sur le bout de la mâchoire inférieure, et n'a d'écailles que le long du dos et autour de la base des nageoires; son corps est argenté, excepté sur le dos, d'où partent des raies noires, qui se perdent en se courbant sur les flancs. Il n'atteint pas au-delà de 2 pieds de longueur; mais il pèse ordinairement de 10 à 12 livres. Il suit les navires comme la véritable *bonite*, et se prend comme elle dans le grand Océan, pour la consommation journalière des marins; mais sur les côtes méridionales de l'Europe on le pêche, comme le thon, au filet et à la ligne, pour le vendre frais ou salé. La pêche de ce poisson est très-lucrative à Cadix, à Marseille et à Bayonne: elle dure depuis le printemps jusqu'au milieu de l'été. On y emploie des filets et la ligne: on va les chercher à 30 lieues des côtes.

BONITERAS. Les Espagnols, sur la côte d'Afrique, nomment *boniteras* une pêche qu'on fait avec des tramaux pour prendre des bonites.

BONNETTE DE BANC. Les Granvillois qui font la pêche de la morue nomment ainsi une bande de toile qu'ils tendent devant eux pour se garantir du vent, au lieu des theux dont se servent les Normands. V. *Morue*.

BONS-BOUSSEAUX. Ancien instrument de pêche fait d'osier que l'on ne connaît plus, et dont l'usage était défendu par les ordonnances citées dans *Saint-Yon, page* 226, lorsqu'il était tellement serré qu'on ne pouvait y passer le petit doigt.

BOOT. Bateau-pêcheur dont les Anglais se servent principalement à la pêche du hareng à Yarmouth.

BORDAGE. On nomme ainsi les planches qui couvrent l'extérieur du navire, depuis la quille jusqu'au plat-bord; celui qu'on place tout près de la quille s'appelle *gabord*; celui qui couvre l'œuvre vive ou la partie qui est dans l'eau s'appelle *bordage de fond*.

BORDE. L'un des noms de l'*able*.

BORDELIÈRE, *cyprinus blicca* (Bloch), ou *cyprinus latus* (Gmelin). Ce poisson se trouve dans les lacs et les rivières à cours lent de l'Europe. Il a 25 rayons à la nageoire, le corps large et mince, la tête petite et en cône, la mâchoire supérieure avançant sur l'inférieure, la ligne latérale courbe et pointillée de jaune, le dos arqué et bleuâtre, le ventre blanc et les écailles minces et de médiocre grandeur. Il parvient rarement à plus d'un demi-pied de longueur.

On prétend que le nom de *bordelière* lui vient de ce qu'il se tient au bord des eaux. On le trouve dans les lacs de Savoie, dans les étangs de la Bresse, dans le Rhône et la Saône.

Ce poisson porte une grande quantité d'œufs, qu'il dépose sur les herbes des rivages. Le frai a lieu à trois reprises différentes. Les poissons les plus vieux de cette espèce commencent à frayer; viennent ensuite ceux d'un âge moins avancé, et ensuite les plus jeunes, en mettant, disent les pêcheurs, un intervalle de 9 jours entre chaque ponte.

La chair de la bordelière est blanche, mollasse et pleine d'arêtes, et par conséquent peu estimée; cependant elle est saine et a du goût. On se sert des petits individus pour la pêche à la ligne des poissons voraces. Il est très-avantageux de l'introduire dans les étangs où l'on élève de ces derniers poissons, à raison de sa grande multiplication et du peu de nourriture qu'il lui faut.

On pêche la bordelière toute l'année au filet, à la nasse et à la ligne.

BORDER UN FILET. C'est passer tout autour, avec du fil retors, dans les mailles et sur les bords une corde ou ralingue qui le fortifie. V. *Filet*.

BORDIGUE. V. *Boudigue* et *Madrague*.

BORGUE. C'est une espèce de panier dont les pêcheurs se servent pour boucher l'ouverture qui est au fond d'un bouchot, du côté de la mer.

BORIGUE. On nomme ainsi sur la Dordogne ce qu'ailleurs on nomme des *nasses*.

BOUCAUT. Nom que l'on donne à l'embouchure de la rivière des Basques et à quelques autres.

BOUCEL A ÉPÉE. Ancien instrument de pêche, que l'on ne connaît plus, et qui était défendu par les ordonnances de 1388, 1402 et 1515, citées dans *Saint-Yon, page* 225, et auxquelles se réfère l'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 10.

BOUCHELLE. Entrée de la tour du dehors de la *Bourdigue*. V. ce mot.

BOUCHERELS A BRAS. Ancien instrument de pêche dont l'usage était permis par les ordonnances, et que l'on ne connaît plus.

BOUCHON. V. *Ligne*.

BOUCHOTS. Ce sont des parcs ouverts du côté de la côte, qui sont formés de deux grandes ailes de pierre, de pieux ou de clayonnages disposés en triangles, qui se réunissent en pointe, et sont terminés par une nasse ou filet en manche, qu'on nomme *bourgin*. Ils ressemblent beaucoup aux gords des rivières. Dans le Poitou, on en met quelquefois trois au-dessus les uns des autres; celui qui est plus près de la côte se nomme *bouchot de la côte* ou *de terre;* celui qui est plus bas, *bouchot de parmi,* et le plus bas, *bouchot de mer*. V. *Parc,* et pour les réglemens, l'article *Pêche maritime,* § 5, et le *Recueil* à la fin de ce *Dictionnaire.*

BOUCLETTES. Anneaux de métal dont on borde un filet. V. *Filet.*

BOUCLIER. L'un des noms du *Cycloptère-Lompe*. V. ces mots.

BOUÉE. De l'espagnol *boya,* dont les Anglais ont fait *buoy*. C'est en général un corps léger qui sert à indiquer l'endroit où l'ancre est mouillée, de même que les pieux, les débris de vaisseaux, les écueils et les passages dangereux que la mer couvre. Dans le premier cas, la *bouée* est amarrée à un cordage qu'on nomme *orin* ou *drôme,* qui tient à la tête de l'ancre. Il y a des *bouées* qui sont faites comme des barils vides, d'autres sont formées par des morceaux de liége liés les uns aux autres. La *Pl.* 14, *fig.* 27, représente ces deux sortes de bouées.

Suivant l'art. 5 du tit. I du liv. IV de l'ordonnance de la marine de 1681, les maîtres et patrons de navire qui veulent se tenir sur leurs ancres dans les ports doivent y attacher une *bouée* ou *graviteau* pour les marquer, à peine de 50 livres d'amende, et de réparer le dommage que le défaut de bouée aura pu occasionner.

L'art. 2 du tit. VIII du même livre enjoint aussi aux maîtres ou capitaines de navire que la tempête a forcés de couper leurs câbles et de laisser quelques ancres dans les rades, d'y mettre des *hoirins, bouées* ou *graviteaux,* à peine d'amende arbitraire, et de perdre leurs ancres, qui doivent appartenir à ceux qui les pêchent.

Valin observe judicieusement sur cet article qu'on ne doit en appliquer la rigueur qu'au cas où il serait prouvé que le capitaine, étant obligé de couper ses câbles, a néanmoins eu le temps et la facilité de mettre sur ses ancres des hoirins, bouées ou graviteaux.

Cette opinion se trouve d'ailleurs fortifiée par l'art. 28 du tit. IX, suivant lequel les ancres tirées du fond de la mer, et qu'on n'a point encore réclamées deux mois après la déclaration qu'on en a faite, appartiennent entièrement à ceux qui les ont pêchées. Il est clair qu'il ne doit être question dans cet article que des ancres laissées sans bouées, attendu qu'il est défendu à tout autre qu'au propriétaire de lever celles auxquelles on a attaché des bouées. Ainsi, puisqu'il est permis de réclamer ses ancres, on doit conclure que l'art. 2 du tit. VIII n'a prétendu en priver que les capitaines qui, ayant pu y mettre des bouées, ne l'ont pas fait. En effet, il ne serait pas juste de punir un capitaine de navire pour n'avoir pas fait ce qu'il lui aurait été impossible de faire; et comme on doit présumer que le même danger qui l'a forcé d'abandonner ses ancres ne lui a pas permis d'y mettre des bouées, il faut, pour l'exclure du droit de réclamer ses ancres, justifier qu'il a pu satisfaire aux dispositions de la loi, et qu'il ne l'a pas fait.

On objectera peut-être que l'inconvénient dont il s'agit n'aurait pas lieu si, aussitôt après avoir jeté l'ancre dans une rade, les capitaines ou maîtres y mettaient une bouée : la réponse est que cela n'est pas d'usage, et qu'aucune loi ne les y oblige.

L'art. 5 du tit. IV du liv. V enjoint pareillement aux propriétaires des madragues de mettre sur les extrémités les plus avancées en mer des bouées ou graviteaux, sous peine des dommages et intérêts, qui pourront avoir lieu faute de l'avoir fait, et de privation de leurs droits. V. *Bourdigue* et *Madrague.*

BOUFFI. On appelle *hareng bouffi* une espèce de hareng saur.

BOUGUIÈRE ou **BUGUIÈRE.** Filet très-délié de l'espèce des manets, qui, en Provence, sert à prendre des *bogues,* des *oblades,* etc. Il diffère peu de la battude : c'est une simple natte à petites mailles. On s'en sert à Marseille, à la Ciotat, Cassis, aux Antibes et dans d'autres ports. Il a assez communément 80 brasses à Marseille, et trois ou six chutes; mais la maille est tantôt de 12 oudres et demi au pan, ce qui revient à environ 8 lignes en carré; d'autres fois 15 oudres au pan, ce qui fait à-peu-près 7 lignes. On cale ces filets aux mêmes endroits et de la même manière que les battudes.

A Saint-Tropez, la pêche des bouguières commence en février, et finit au plus tôt en avril. A Cassis, elle commence en décembre, et finit en janvier : elle se fait la nuit.

A la Ciotat, la *buguière* a 10 brasses de chute, et ses mailles ont un pouce et demi d'ouverture.

A Antibes, le filet qui porte le même nom a 160 brasses de longueur sur 4 à 5 de chute, et ses mailles ont un peu moins d'un pouce d'ouverture.

On voit que ces filets, qui portent d'autres noms que celui des battudes, n'en diffèrent pas essentiellement. V. *Battude.*

BOUGONS (HARENGS). Ce sont ceux qui ont perdu la tête ou la queue.

BOUILLE. Les bouilles sont de longues perches, larges par le bout, en forme de rabot, avec lesquelles on remue la vase pour en faire sortir le poisson. V. *Bouiller.*

BOUILLER. C'est battre l'eau sous les chevrins ou chantiers pour en faire sortir le poisson et le faire donner dans les filets. Cela est défendu à toutes

personnes, en quelque temps que ce soit, sous peine de 50 fr. d'amende, etc. (*Ord. de* 1669, *tit. XXXI, art.* 11.)

BOUILLEURS ou BOULEURS. Ce sont des hommes armés d'une perche, qui battent l'eau et fourgonnent dans les herbiers, les crônes ou les sourives, pour engager le poisson à donner dans les filets; ce qui est défendu par l'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 11.

BOULEROT ou BOULEREAU, *gobius niger.* (Lin.) Poisson du genre *gobie*, que l'on nomme aussi *goujon noir*, ou *gobie noire*, ou *boulerot noir*, parce que sur son dos, de couleur cendrée ou blanchâtre, s'étendent des bandes transversales très-brunes, et que d'ailleurs il est parsemé de taches, dont quelques-unes sont blanches ou jaunes, mais dont le plus grand nombre est ordinairement d'un noir plus ou moins foncé. La longueur de ce poisson est d'environ 7 pouces; il a 14 rayons à la seconde nageoire dorsale, 10 à chacune des thoracines; la nageoire caudale arrondie et quelquefois de couleur bleue, ainsi que les autres nageoires. Aristote et quelques autres anciens naturalistes l'ont appelé *bouc*, à cause de ses nageoires thoracines, qui ressemblent à une barbe. Il habite les mers de l'Europe, se nourrit de petits poissons et de vers marins, vient frayer au printemps sur les côtes et à l'embouchure des fleuves : c'est à cette époque qu'on en prend une grande quantité. Il vit aussi dans les étangs vaseux qui reçoivent les eaux salées de la mer, et lorsqu'on l'y pêche, il n'est pas rare de le trouver dans le filet couvert d'une boue noire, qui n'a pas peu contribué à lui faire appliquer le nom de *goujon noir*. Sa chair n'est point désagréable au goût, on la compare à celle de la perche.

BOULEROT BLANC. L'un des noms du *gobie-gozo*. V. *Gobie.*

BOULETS. On appelle ainsi à Estrehan les petits bouteux. V. *Bouteux.*

BOULEURS. V. *Bouilleurs.*

BOULIC DE PLAGE. Les Espagnols nomment ainsi une très-grande pêche qu'ils font au boulier. Ils y emploient jusqu'à quatre-vingts hommes. V. *Boulier.*

BOULIECHE ou TRAHINES. On nomme ainsi dans la Méditerranée de très-grandes seines, qu'il ne faut pas confondre avec les bouliers : on les nomme ailleurs *bouyers*. Comme il n'y a point de marée dans la Méditerranée, et que la mer y est rarement aussi agitée que dans l'Océan, on y fait les filets beaucoup plus grands, et tels sont ceux dont nous parlons. Il y a de ces filets qui ont jusqu'à 195 brasses de longueur sur 9 brasses de chute, et qui sont chargés de 140 livres de plomb. Ils ont des mailles de différentes grandeurs : les plus larges ont 4 pouces d'ouverture en carré, et les plus petites 2 pouces.

BOULIER, BOULLIERE, BOUILLETTE, BOULICHE, BOULECHE, BOULIECH. Ce sont les différens noms que l'on donne à des filets dont les mailles sont plus ou moins larges.

Celui qu'on nomme *grand boulier*, à la côte de Narbonne, est, comme l'aissaugue, formé de deux bras qui aboutissent à une manche. Le tout est composé de plusieurs pièces de filets, qui ont leurs mailles de différentes grandeurs. Les *bras* sont formés, 1°. de 12 pièces dites *alas*, dont les mailles sont de 2 pouces d'ouverture en carré; 2°. de 14 pièces dites *de deux doigts*, dont les mailles ont un pouce et demi en carré; 3°. de 10 pièces de *pousal, pousaux, pouceaux*, ou *pousaoul*, dont les mailles ont 9 lignes d'ouverture; le tout forme depuis 120 jusqu'à 180 brasses de longueur. Le corps de la *manche* ou *bourse*, qu'on nomme aussi *le coup*, est composé, 1°. de 6 pièces dites de *quinze-vingts*, dont les mailles ont 6 lignes d'ouverture; 2°. de 8 pièces de *brassade*, dont les mailles sont d'environ 4 lignes.

Suivant l'ordonnance de 1728, les plus petites mailles de ce filet devraient avoir au moins 9 lignes; mais depuis 1733 on a toléré celles de 6 lignes, à compter du 1er. mai jusqu'à la fin de septembre, pour que les pêcheurs puissent profiter du passage des sardines.

La totalité de cette tessure forme, en mer, une étendue, tantôt de 120, de 230 brasses, tantôt aussi de 360; car les bouliers ne sont pas tous de la même grandeur. Les bras ou ailes ont communément 7 brasses et demie ou 8 brasses de chute; cependant on la proportionne à la profondeur de l'eau : ainsi on la diminue pour pêcher dans les étangs. Les bagues de plomb pèsent chacune une demi-livre, et elles sont à 18 pouces les unes des autres; ce qui fait 2 livres par toise, excepté à l'ouverture de la manche, où on les met de 4 en 4 pouces. Ce filet est donc beaucoup plus chargé de plomb que l'aissaugue. La longueur de la bourse ou sac n'est pas aisée à mesurer, à cause de l'allongement des mailles, comme nous l'avons aussi remarqué en parlant de l'aissaugue, avec l'étendue de laquelle elle a beaucoup de rapport. Il y a des pêcheurs qui mettent à l'avant de la bourse quatre plombs attachés tout près les uns des autres, et qui pèsent tous ensemble 3 livres. Ils mettent encore à une petite distance, sur les ailes, quatre plombs, qui sont à 4 pouces et demi les uns des autres, et qui pèsent tous ensemble 2 livres et demie.

Sur la ralingue d'en haut, vis-à-vis de chaque plomb, est une flotte de liége à-peu-près de même grandeur que celles de l'aissaugue, c'est-à-dire environ de 9 pouces de largeur.

La pêche du grand boulier se fait à la mer et dans les étangs, depuis Pâque jusqu'à la fin d'octobre.

Les bateaux pour cette pêche à la mer sont ordinairement de petites tartanes, qui vont à la voile, et à la rame lorsqu'on est pris de calme. Dans ces étangs, on emploie de plus petits bateaux, *Pl.* 37, *N°. VI, fig. F K*, souvent de ceux qu'on nomme *bettes*; et quand on s'éloigne peu de la côte, on se sert, à la mer, de barques plates. En un mot, chacun fait usage des bateaux qu'il a à sa disposition, pourvu qu'ils soient proportionnés à la grandeur du filet.

Pour faire la pêche, on embarque avec le filet 3,000 brasses de corde, plus ou moins, suivant qu'on s'écarte de la côte. Chaque pièce de corde est longue de 40 à 60 brasses.

Une partie de l'équipage tient à terre le bout d'une des halins, pendant que ceux qui sont dans le ba-

teau s'éloignent du rivage pour aller chercher 6 à 8 brasses d'eau ; et chemin faisant, ils jettent à la mer la portion du halin qu'ils ont prise dans leur bateau, puis le filet, et ensuite le second halin, formant une enceinte d'environ 1,000 toises, pour revenir gagner la côte, où se trouve une partie de l'équipage. Les deux bandes de pêcheurs, tirant chacune leur halin uniformément, se rapprochent l'une de l'autre et amènent le filet à terre. (V. la *Pl.* 37, *N°. III.*) Il faut douze, quatorze, vingt et jusqu'à trente ou trente-cinq personnes pour tirer le filet à terre. Mais on se sert indistinctement d'hommes, de femmes et de vieillards.

Sur la côte d'Aigues-Mortes, la bourse ou le *coup* est formé de mailles plus serrées que celles qu'on emploie à Narbonne. On y nomme *jambes* ou *traits* ce que d'autres appellent *bras*. Les halins y sont nommés *mailles*, de même qu'en quelques autres endroits.

Aux environs de Cette, on pêche depuis le mois d'avril jusqu'en novembre, avec un filet nommé *boulier* ou *bouliche*, qui ressemble beaucoup à l'aissaugue de Marseille. Chaque aile a 125 brasses et plus de longueur sur 7 à 8 de chute. La tête du filet est garnie de flottes, et le pied l'est de plombs. A l'extrémité des ailes, sont des halins, faits de cordes menues, ordinairement de chanvre, qui ont jusqu'à 1500 brasses de longueur. Pour faire la pêche, on laisse, comme à Narbonne, le bout d'un halin à terre entre les mains de quelques hommes, et le patron s'embarque avec des matelots dans un bateau : ils se portent au large en lâchant toujours du halin. Lorsqu'ils sont au bout, ils jettent le filet à la mer par le travers de la côte. Ensuite ils ramènent à terre l'autre halin, et se partagent sur les deux cordages pour tirer le filet à terre et prendre le poisson.

Comme la pêche dont il s'agit se fait la nuit, on allume des feux sur le rivage pour guider ceux qui sont dans la bette, quoiqu'il soit dangereux, à cause de la navigation, de faire du feu à la côte. Ils mettent deux fois le filet à la mer dans une nuit, et font en sorte que le second trait finisse au point du jour, pour profiter des chasse-marées, qui se trouvent à cette heure au bord de la mer. Ce que nous venons de dire est pour faire apercevoir que la *bouliche* de Cette ressemble beaucoup au boulier de plusieurs côtes et à l'aissaugue de Marseille ; ce qui nous dispense d'entrer dans de plus longs détails.

On défend de faire usage de toutes les espèces d'aissaugue et de boulier à l'entrée des rivières, des étangs et des anses, pendant les mois de mars, avril et mai, pour laisser aux poissons la liberté d'y aller déposer leur frai. Il suivrait de ces vues, qui sont bien raisonnables, qu'on devrait interdire l'usage de ces filets dans les étangs, au moins depuis le mois de mars jusqu'à celui de juillet ; et assurément si l'interdiction était pour toute l'année, les étangs salés seraient des pépinières de poissons qui se répandraient dans tout le voisinage. C'est à quoi on n'a pas fait assez d'attention, puisqu'on tolère dans les étangs des pêches qu'on défend à la mer, comme si ces étangs étaient un trop petit objet pour mériter l'attention du législateur.

Les Espagnols font une très-grande pêche, qu'ils nomment *arte real de peschera*, ou quelquefois *boulic de plage*, pour laquelle ils emploient jusqu'à quatre-vingts hommes. Elle peut être regardée comme un très-grand boulier.

Sur les côtes de Roussillon et en Catalogne, la pêche du grand boulier (qu'on y nomme *art* ou *œuvre*) est la même que celle de Narbonne quant au filet et à la manœuvre. Seulement l'équipage de chaque bateau n'est que de quatre hommes, parce que les gens des lieux voisins leur aident à tirer le filet à terre : hommes, femmes, filles et garçons, tous sont admis à faire ce travail, et ont quelques poissons pour récompense. A l'égard de l'équipage, il est à la part.

A Gibraltar, on pêche les sardines avec un filet de même genre, qui a deux bras de 130 brasses chacun, lesquels aboutissent à une manche d'environ 10 brasses de long, que les Espagnols nomment *couvo*, et tout le filet *havega* ou *reddes-reales*. Les mailles de cette manche sont très-serrées, et celles des ailes auprès de la manche jusqu'à la moitié de sa longueur ont environ un pouce d'ouverture en carré ; elles vont en augmentant toujours d'ouverture jusqu'à l'extrémité des filets, qui forment les ailes.

Au lieu de plomb, la ralingue du pied du filet est garnie de boules de terre cuite, grosses comme des œufs de dinde et enfilées comme des grains de chapelet. La tête du filet est garnie de flottes de liége.

On se sert ordinairement, sur les plages sablonneuses de toutes les côtes du royaume de Naples, de filets longs de 100 pas ou environ, suivant la situation des endroits où on les tend. Ils sont faits de fil de chanvre, et leurs mailles sont d'une médiocre grandeur. Aux deux extrémités sont attachées de longues cordes, grosses comme le doigt. On tend le filet à deux ou trois mailles au large. De distance en distance, sont attachés à la tête du filet des morceaux de liége, qui indiquent l'endroit où le filet est établi, et le pied du filet est lesté de plomb. Ces filets se tendent en demi-cercle, les deux bouts vers la terre. Au milieu est un grand sac de 8 à 10 pieds de profondeur. Deux barquettes, armées chacune de cinq à six hommes, halent le filet vers le rivage, où elles se rapprochent l'une de l'autre à une distance de 30 ou 40 pas. Les hommes descendent à terre pour y tirer le filet et ensuite le sac, où presque tout le poisson se trouve rassemblé. Le poisson se partage entre l'équipage. Le propriétaire des barquettes, ainsi que celui du filet, ont une part beaucoup plus forte que les autres.

Après avoir parlé de quelques pêches étrangères qui ont rapport au boulier, nous revenons à celles du royaume.

Le filet qu'on nomme à Narbonne *petit boulier* est, à la grandeur près, tout comme le grand boulier, et la manœuvre de sa pêche est la même. Quand on se sert de bateaux, ils sont plats et se nomment *bettes* : alors il y a huit hommes d'équipage, tous à la part, fournissant une égale portion de filet, et il n'y a que le garçon de bord qui, n'ayant point de filet, a moins de profit.

On distingue cependant trois sortes de ces filets, dont on fait usage dans des temps et des lieux diffé-

rena. Le plus grand, dont on se sert en mer près des côtes, depuis le mois de mars jusqu'à la mi-août, a ses ailes composées de 20 pièces de *deux doigts*, de 6 de *pousal*, et de 2 de *quinze-vingts*, ayant en tout 80 brasses de longueur et 5 de chute. La manche est faite de 2 pièces de *quinze-vingts* et de 2 pièces de *brassade*. Elle se termine en pointe; on la lie par le bout avec une petite ligne, qu'on dénoue quand on veut retirer le poisson. On emploie, pour lester ce filet, 80 livres de plomb, et on met 50 livres de liége sur la ralingue d'en haut. Les halins sont beaucoup moins longs que ceux des grands bouliers.

Depuis la mi-août jusqu'au commencement de novembre, on pêche dans les étangs avec de petits bateaux: alors les ailes du filet sont formées de 20 pièces de *pousal* faisant 40 brasses de longueur sur 4 de hauteur. La manche est pareille à celle qui sert au bord de la mer. Il ne faut, pour la garnir de lest et de flottes, que 40 livres de plomb et 20 livres de liége. Les halins n'ont que 25 à 30 brasses de longueur.

Au commencement de novembre, on va pêcher en mer à l'ouverture des étangs, avec un filet dont les bras sont formés de 14 pièces de *deux doigts* et 6 de *pousal*, et ont ainsi 60 brasses de longueur sur 6 de chute. La manche est semblable aux précédentes; il faut en tout, pour le lester et le flotter, 60 livres de plomb et 25 livres de liége. Les halins sont formés d'une, de 2 ou 3 *mailles* ou pièces de cordages pour tirer le filet à terre.

Les pêcheurs se servent encore, dans les étangs, de plus petits filets, qui n'ont pour halins sur chaque bras qu'une demi-pièce de cordage. Ils les traînent à pied, et pour cela ils mettent des bottes, et entrent de plus de 2 pieds dans l'eau.

A la côte d'Aigues-Mortes, en Languedoc, on pêche au boulier depuis le mois d'avril jusqu'à celui d'août, pour prendre des maquereaux.

A Cassis, en Provence, on distingue le boulier de l'aissaugue, et on se sert de l'un et de l'autre. Cependant ce sont mêmes bateaux, même équipage, même manœuvre. Il y a seulement une petite différence dans la grandeur des mailles, et ils pêchent des sardines avec leur boulier, depuis le mois de juin jusqu'en septembre; au lieu que ce qu'ils nomment *l'aissaugue* ne leur sert à en pêcher que depuis le mois d'août jusqu'en décembre, les sardines étant plus menues à leur arrivée qu'à la fin de la saison.

On donne quelquefois le nom de *traînes* à ces différens filets; mais comme il convient à quantité d'autres, nous avons évité de nous en servir ici.

Il y a des côtes du Languedoc où on appelle *gorges* les ailes du boulier.

(V., pour les réglemens sur la pêche avec le boulier, l'article *Pêche maritime*, § 4, et le *Recueil*, à la fin de ce *Dictionnaire*.

BOULIGON. C'est le nom qu'on donne, à Cette, à une espèce de *bregin*.

BOULONNOIS. V., pour les réglemens concernant la pêche sur les côtes du Boulonnois, l'article *Pêche maritime*, § 3, et le *Recueil*, à la fin de ce *Dictionnaire*.

BOUQUE ou CONTRE-BOUQUE. Goulets qui séparent les *Bourdigues*. V. ce mot.

BOUQUETON, BOUQUETORT. Petit bouteux dans les environs de Coutances.

BOURAQUE, *bourache, bouragne, panier, cage, claie, casier*, etc. Tous noms synonymes qui signifient une sorte de *nasse* qui ne diffère de la *Caudrette* (V. ce mot) qu'en ce que la *bouraque* est faite avec de l'osier; elle a la forme de ces paniers de basse-cour qu'on appelle *mues*, et sous lesquels on élève la jeune volaille, avec cette différence que la bouraque a un fond de claie que n'ont point les *mues*, et au-dessus une entrée en goulet formée par des osiers, qui font un entonnoir dont la pointe est en dedans de la *bouraque* (A, *Pl.* 24, *fig.* 2). Les osiers qui forment ce goulet se terminent en pointe. Ainsi, on peut comparer les *bouraques* à certaines souricières de fil de fer, et on voit que le goulet permet aux poissons d'entrer facilement, mais qu'il s'oppose à ce qu'ils en sortent.

Il y a des *bouraques* de différentes grandeurs. Les grandes ont un pied et demi de hauteur sur 4 de diamètre; elles ont 2 et souvent 3 anses d'osier *b*, où l'on attache des cordes *c c*, qui se réunissent à une corde *d*, laquelle est plus ou moins longue, suivant la profondeur de l'eau où l'on pêche. Cette corde est terminée par une flotte *e*, qui indique où est calée la *bouraque* lorsqu'on veut la tirer de l'eau, et on amène la corde à bord comme on fait les *caudrettes*, avec une fourche qu'on passe sous la flotte de liége.

On attache au fond ou aux côtés des *bouraques* quelques cailloux *h*, *fig.* 4, pour les faire aller au fond de l'eau, et dans l'intérieur quelques appâts, tels que de petits *crabes* ou des morceaux de viande et de poisson, ou même une pierre blanche qui ait une forme un peu allongée, telle que *g*, *fig.* 2.

Les *grandes bouraques* ont chacune leur ligne *d* et on les cale une à une. Quand on se sert des petites, on en attache plusieurs le long d'une corde, qu'on tend en long, comme nous l'expliquerons à l'article *Nasses*.

Cette pêche se fait tantôt à pied, tantôt avec de petits bateaux, tels que ceux qu'on appelle *picoteux*, sur la côte de Normandie, entre les rochers, depuis Bayeux jusque par le travers de la Hogue.

Pour pêcher à pied, on va de basse-mer entre les rochers, dans les endroits où il reste peu ou point d'eau, placer les *bouraques*, comme on le voit en *A*, *Pl.* 24, *N°. VI*, et on va les relever à la marée suivante.

Si on place des *bouraques* sur des rochers couverts, à basse-mer, de 6, 8 et 10 brasses d'eau, deux ou trois hommes se mettent dans un petit bateau (même *N°.*) avec un nombre de *bouraques*, qu'ils calent jusque sur le fond; chaque bande de pêcheurs a soin de marquer les *bouraques* qui lui appartiennent, pour ne s'approprier que le poisson qui s'est pris dans ces *bouraques*.

Quand les *bouraques* sont placées, les pêcheurs vont à terre; mais ils reviennent les visiter à toutes les marées, pour en retirer le poisson pris: c'est ce que l'on fait au moyen d'une porte qu'on a ménagée sur les côtés.

Cette pêche est plus avantageuse après les motu—

res et lorsque l'air est chaud, que quand il est frais et le ciel serein. Communément on ne trouve dans les *bouraques* que des crustacés, tels que des homars, des crabes, quelquefois aussi des congres et des anguilles.

Au retour de la pêche, on met les crustacés dans des réservoirs formés de claies, où on les conserve en vie dans de l'eau de mer, jusqu'à ce que les pêcheurs trouvent à les vendre.

La *bourache* est un des engins dont l'emploi dans les rivières est défendu par les anciennes ordonnances de 1326, 1388, 1402, 1515 et 1550, dont les dispositions, en ce qui concerne les instrumens prohibés, sont maintenues par l'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 10.

BOURDIGUE ou BORDIGUE. C'est un espace retranché avec des claies sur le bord de la mer pour prendre du poisson, ou de grands gords qu'on fait dans les canaux qui communiquent des étangs à la mer. Il y en a qui ont jusqu'à 50 et 60 toises de longueur sur 25 à 30 de largeur.

A l'époque du frai, le poisson passe de la mer dans les étangs; et quand cette époque est passée et que les fraîcheurs commencent à se faire sentir, le poisson sort des étangs pour gagner la mer et la grande eau. A cette époque, on fait avec des cannes des nasses qui occupent toute la largeur du canal, dans lequel on forme encore, avec des cannes, de grands goulets, qui arrêtent le poisson à son retour à la mer. Telle est l'idée générale que l'on doit se faire des bourdigues.

Duhamel, dans son *Traité des Pêches*, donne les détails suivans sur ces pêcheries.

§ 1. — *De l'établissement et de la construction des bourdigues.*

On établit les bourdigues dans des canaux *a m*, *Pl. 27*, *N°. VI*, qui communiquent d'un étang salé *a* à la mer *b*. On commence par dresser une partie de ce canal *c d n*, *h x*; mais on perfectionne surtout la partie *c d n*, parce que c'est de ce côté qu'on doit établir l'entrée *m* et les autres ouvrages qui forment les bourdigues.

On revêt ce côté *c d e n*, suivant les matériaux que fournit le pays, avec des pierres, des pieux, et des planches ou des fascinages.

On creuse cette partie du canal pour que l'eau ait 8 à 10 pieds de profondeur, et ce qu'on en retire est employé à régaler les bords *c d e n*, ainsi que l'autre côté *h x x z*. On les nomme en Provence *cédes*, ou, mieux, *sèdes*, du latin *sedere*; et, à cause de l'éboulement des terres et des récrémens qui sont charriés par l'eau qui coule de la mer à l'étang, ou de l'étang à la mer, on est obligé de les curer tous les ans; ce qui fait une dépense considérable.

On construit en *r* sur un endroit un peu élevé le logement des pêcheurs : il consiste en une petite maison ou cabane, une espèce de halle, qui est faite avec des poteaux et des traverses menues, sur lesquelles on couche de mauvaises cannes; ce qui est suffisant pour mettre les ouvriers qui fabriquent les claies de cannes à l'abri du soleil, qui est très-ardent dans les provinces méridionales.

Ceux qui vendent les cannes aux propriétaires des bourdigues, les livrent avec leurs feuilles; et la première opération, qui se fait par des femmes, consiste à ôter ces feuilles avec des couteaux, à couper les petites branches, enfin à les nettoyer comme celles de la *fig. 4*, *Pl. 28*, *N°. 1*. A mesure qu'elles les nettoient, elles les arrangent par faisceaux. Les belles cannes doivent avoir 8 ou 10 pieds de longueur, plus ou moins; ce qui dépend de la profondeur des canaux où on établit les bourdigues : car il faut que les cannes entrent d'environ 9 pouces dans le fond, pour résister aux efforts de l'eau et du vent dans les temps de tourmente; et elles doivent excéder d'environ 5 pieds la superficie de l'eau, pour que les muges ne puissent pas sauter par-dessus. Au reste, elles doivent être droites, fortes et point filandreuses.

Il y a de l'économie d'en employer de plus courtes, qu'on entre-mêle avec les grandes, ce que certains ouvriers font plus adroitement que d'autres; mais le clayonnage est toujours alors moins solide.

Pour monter les cannes et en former des nattes assez semblables aux paillassons que les jardiniers font avec de la paille longue, les ouvriers tendent sous la halle trois cordes d'auffe assez grosses, *d e*, *fig. 5*, *Pl. 28*, *N°. I*, qui sont fermement assujetties à des piquets : de sorte que les cordes soient assez élevées pour que les ouvriers, étant assis par terre, puissent passer leurs jambes dessous; 4 ou au plus 5 pouces suffisent. Ils tendent de même entre les grosses cordes *d e* des cordes menues *g h*, qui sont aussi d'auffe. Les cordes *d e* ne servent qu'à soutenir les cannes qu'on posera dessus, et c'est sur les cordes *g h* qu'on liera les cannes. L'ouvrier, assis par terre, fait, avec les ficelles fines qu'on voit entre les cordes *h e*, un nœud sur les cordes *g h*, simplement pour en arrêter le bout : il pose de travers une canne, comme *l m*; il l'entoure avec la ficelle qu'on voit en *h e*; il l'arrête sur les cordes *g h* par un nœud coulant. Celle-ci étant arrêtée sur les deux cordes, il pose une autre canne, puis une troisième, une quatrième, etc., jusqu'à ce qu'il soit arrivé au bout de la halle opposé à celui par lequel il a commencé. Il roule ensuite cette natte de cannes pour en faire une botte, et il en fait une quantité suffisante pour garnir toutes ses bourdigues. On verra, à l'égard de celle que nous donnons pour exemple, qu'il y en a plus de 200 toises courantes.

Pendant que des ouvriers travaillent aux nattes, d'autres préparent et appointissent environ trois cents piquets, plus ou moins, suivant l'étendue de la bourdigue. Ces piquets doivent avoir 12 ou 15 pieds de longueur sur 6, 7 ou 8 pouces de circonférence au milieu. Ils sont ordinairement de bois de pin. On prépare aussi environ 200 toises courantes de perches, qui peuvent avoir 3 pouces de circonférence.

Il faut que les piquets soient plus longs que les cannes, parce qu'à la partie qui excède les cannes on attache en hiver des cordes, qui sont amarrées à de gros piquets qu'on enfonce dans le terrain qui borde le canal.

Ces approvisionnemens et d'autres, comme des liens, qui sont indispensables, étant faits, il faut monter la bourdigue; et pour avoir la direction des

cloisons qu'on nomme *murailles*, on plante, *Pl.* 27, *N°. VI*, un fort pieu en *m*, un autre en *n* et un en *o*. Il y a souvent de *m* à *n* 50 à 60 toises, et 100 toises de *m* à *o*. L'ouverture de la pointe du triangle en *q* a environ 4 pouces; celle des pointes *x*, 3 pouces; et les autres 2 pouces et demi, et même moins dans la saison des anguilles : alors on ajoute à la tour *o* une espèce de nasse *q* en verveux, pour recevoir les anguilles, qui y entrent par une très-petite ouverture; on nomme cette nasse *pentenne*, etc. Ces espèces de jalons donnent l'alignement de la file des piquets *m o*, *n o*; on en met un en *q*, où doit être la grande entrée, puis on en met en *x*. Ces premières dispositions étant faites, on plante les piquets de 6 en 6 pieds, suivant l'alignement des premiers jalons, de *m* en *o*, de *m* en *q*, de *n* en *o*, de *n* en *q*.

Ces pieux étant plantés bien d'alignement, et enfoncés d'environ 2 pieds dans le terrain, on pose les perches *n o*, *fig.* 1, *Pl.* 28, *N°. I*, horizontalement à-peu-près vers le milieu de la partie des pieux qui paraît au-dessus de l'eau. Ensuite, ayant porté une botte de cannes sur le lieu, on la déploie; on pose les pièces de cannes le long des perches; on en enfonce le bout inférieur d'environ 6 pouces dans le terrain, et on affermit les cannes en les liant sur les perches. L'été, on peut laisser deux doigts d'intervalle entre les roseaux; mais l'hiver, on en ajoute, pour qu'ils soient serrés au point de ne pas laisser passer les plus petits poissons.

On fait ensuite, avec des pieux pareils et des claies, les petites séparations en goulets *x x x*, *Pl.* 28, *N°. VI*. Enfin, on forme encore avec des pieux et des claies semblables des réservoirs circulaires, qu'on nomme des tours, *o*, *s*, *t*, *m*, *n*. Quelquefois, pour décharger la tour *o*, où il se rassemble plus de poissons qu'ailleurs, on fait à côté un réservoir *y*, qu'on nomme la *serve*, et dans laquelle le poisson de la tour *o* peut entrer. Quelques pêcheurs en font autant auprès des tours *s t*.

Il ne faut pas que les bourdigues interrompent une petite navigation qui se fait de l'étang à la mer, et pour cela on ne met point de pieux ni de claies à l'endroit *z*, mais un fort filet qu'on voit aussi en *r* dans la *fig.* 1re. de la *Pl.* 28, *N°. I*, qui empêche le poisson de passer à côté de la bourdigue; et quand il se présente un bateau pour entrer ou pour sortir, les gardiens des bourdigues, qui veillent nuit et jour dans leur cabane pour ce service, laissent tomber le filet au fond de l'eau; et aussitôt que le bateau est passé, ils relèvent le filet avec le secours du virevaux *i*, *Pl.* 27, qui est établi à terre pour cet usage.

Voici les noms provençaux qu'on donne aux différentes parties des bourdigues.

La tour *o* se nomme *tour de dehors*; la nasse qui y répond, la *pentenne*; le réservoir *y*, la *serve*; le dernier goulet *x*, *demi-auveau*; les clayonnages qui le forment, le *coutelet*; la chambre qui est entre les coutelets *x*, le *petit baladou*; les goulets qui sont au-dessous se nomment *embourigues*; la chambre comprise entre les embourigues *x* et *q* s'appelle *grand baladou*; les retours de côté pour gagner les tours *m*, *e*, *n* se nomment *requinquette*; en *m* est la grande entrée. Les goulets *x* qui sont à cette partie se nomment *bouques* et *contre-bouques*; les tours *m*, *n* sont dites *reculadou*; et le passage *z*, qui est formé d'un filet, se nomme *capoulière*; *m* est le canal du côté de l'étang. La largeur des capoulières doit être plus considérable que celle des plus grands bateaux qui peuvent y passer.

Comme les bateaux qui passent dans ce canal pourraient endommager les tours *s*, *o*, on y met une gare *s q*, qui est faite avec de forts pieux et des perches sans claies. Les petits bateaux qui vont pour visiter les bourdigues et prendre le poisson qui est dans les tours, suivent la route *m*, *s*, *o*, *y*, *t*, *n*.

§ 2.—*De l'entrée des Poissons dans les bourdigues.*

Nous avons déjà dit que durant l'été les poissons entrent dans les étangs, et que quand les eaux commencent à devenir froides, ils sortent des étangs pour gagner la grande eau.

En jetant les yeux sur les figures du *N°. VI*, *Pl.* 27, on voit que les poissons qui sont engagés entre les grandes murailles *m n*, faisant des efforts pour gagner la mer, ils traversent la grande passée, et se trouvent dans les passes *x* dites *grand baladou*. Ceux qui veulent rebrousser chemin après avoir franchi les bouques et contre-bouques ou les goulets *x x x*, entrent dans les coutelets, et de là dans la tour *m* ou dans celle *n*, qu'on nomme *reculadou*. Ceux qui suivent sur leur route franchissent les embourigues ou les goulets, qui sont en *x x*, et ils se trouvent dans une capacité *x x x*, qu'on nomme *petit baladou*, d'où ils passent dans la tour du dehors *o* et la serve *y*. Si ce sont des anguilles, elles passent dans le verveux ou pentenne, qui communique avec la tour du dehors.

Les pêcheurs des bourdigues vont de temps en temps dans un petit bateau prendre avec une pêchette, *fig.* 2, *Pl.* 28, qu'ils nomment *coupeillon*, le poisson qui est entré dans les tours. Comme le poisson ne souffre point dans les réservoirs, les pêcheurs ne sont point astreints à aller faire cette visite à certaines heures.

Maniguyères ou *meynadières.*

Les étangs qui se trouvent au bord de la Méditerranée sont quelquefois séparés de la mer par une digue naturelle, qui a peu de largeur, et à laquelle on ajoute quelquefois des ouvrages pour la fortifier ou pour la rendre plus régulière. Ces digues, *Pl.* 28, *N°. XI*, sont traversées par une coupure *c*, qu'on nomme grau. Cette communication est trop courte et trop étroite pour qu'on puisse établir en dedans une vraie bourdigue, pareille à celle que nous venons de décrire; cependant on en profite pour prendre le poisson qui cherche à passer de l'étang *g*, *f* à la mer *e*. Pour cela, on fait devant le grau *c*, et du côté de l'étang, une enceinte *f f* et *a*, qu'on coupe en différens endroits *g*, *g*, *g*, pour y placer de petits goulets de bourdigues semblables à celui qui est représenté dans la *fig.* 6, *Pl.* 28. Ces petites bourdigues sont faites avec des pieux, des cannes et des traverses, conformément à la description que nous en avons donnée dans le premier paragraphe.

Les parties *f* qui forment l'enceinte de la maniguyère sont faites avec des fagots de tamarisc, retenus par des pieux et des perches. On ne laisse de vide à ces palissades que ce qu'il faut pour y former les petites bourdigues *g g*. Les poissons qui veulent sortir de l'étang *g*, *f* pour retourner à la mer, côtoient les palissades *f*, *f*, *f*, puis s'engagent dans les petites bourdigues *g*, qui les arrêtent et les empêchent de pénétrer dans la maniguyère *h*.

On établit ces maniguyères dans les parties des étangs où il n'y a pas une grande épaisseur d'eau. On ne ménage point d'ouverture aux palissades dans la route que pratiquent les bateaux plats qui naviguent dans les étangs. Comme les branches du tamarisc sont pliantes et qu'elles ne rompent point, les bateaux passent par-dessus, à des endroits où l'on a soin de tenir les fascines presqu'à fleur d'eau. Quand le bateau est passé, les branches se relèvent par leur ressort, sans que la maniguyère en soit endommagée.

Il y a des maniguyères où on ménage, à quelque endroit de la palissade, une ouverture comme celle z de la bourdigue, *Pl.* 27, *N°. VI*, et qu'on ferme de même avec une corde et un filet. D'autres maniguyères sont uniquement destinées à prendre des anguilles; mais en général les poissons qu'on prend dans les bourdigues et les maniguyères sont des *dorades*, des *loups* et sur-tout des *muges*, dont les œufs servent à faire la poutargue, ainsi que nous l'expliquerons dans l'article *Muge*, qui est particulièrement consacré à ce poisson.

Quand on se propose de prendre des anguilles et des sardines, on resserre les clayonnages.

§ 3. — *De la saison de déclore les bourdigues, les maniguyères et les crousilles.*

Après ce que nous avons dit, on conçoit qu'il est de la plus grande importance aux propriétaires des bourdigues de laisser l'entrée des étangs ouverte dans la saison où les poissons quittent la grande eau pour remonter dans les étangs; et c'est pour cette raison que, par des réglemens qui subsistent depuis plus de 2 siècles, il est ordonné de tenir en Provence les bourdigues ouvertes, depuis le 15 du mois de mars jusqu'au 24 juin.

Un intérêt mal entendu de quelques propriétaires, pour jouir du bénéfice des bourdigues pendant le carême, les engagea, en 1725, à demander qu'on n'ouvrît les bourdigues que le jour de Pâque, en quelque temps qu'il arrivât. Ils prétendaient que l'ancienne ordonnance entendait le 15 de la lune, au lieu du 15 du mois solaire, Pâque étant fixé au dimanche qui suit le 14 de la lune de mars. En demandant ce changement, on s'autorisait encore d'une ancienne charte latine, qui portait qu'on ferait tous les ans, le jour de Pâque, la publication de l'ordre du roi qui enjoint de déclore toutes les bourdigues, sans délai, à peine de 200 liv. d'amende.

Mais sur ce qu'on prétend avoir observé que vers la mi-mars les poissons se présentent pour rentrer dans les étangs, on n'a rien changé à la police établie, vu que si l'on faisait un obstacle à l'entrée du poisson, les possesseurs des bourdigues feraient une perte considérable sur leur pêche l'année suivante. On trouvera, dans l'article des *Parcs*, quelques pêcheries qui ont du rapport avec celles dont nous venons de parler.

§ 4. — *Description de la bourdigue du Martigue.*

Duhamel n'a donné, dans ce qui précède, qu'une idée générale des bourdigues; mais ayant reçu de M. Delacroix la description de la bourdigue dite du roi, établie au Martigue, il a jugé convenable de la joindre à son article. Voici cette description telle qu'elle se trouve dans son Ier. volume, section 11, chapitre III.

Nous avons, dit-il, annoncé que les bourdigues sont des espèces de grandes nasses formées de cannes, qu'on range les unes à côté des autres; qu'elles sont réunies en forme de paillassons avec des cordes, qui tiennent et assujettissent les cannes en différens endroits de leur longueur. Outre les cannes *n*, *fig.* 1, *Pl.* 28, *N°. I*, on emploie pour les soutenir des piquets avec des perches *h*, horizontales, qu'on voit auprès de *o*, et tout cela est lié avec cordes.

Il faut se rappeler que ces pêcheries ne peuvent s'établir que dans les canaux qui communiquent des étangs *A* à la mer. Les Provençaux les nomment *roubines*. L'endroit sur lequel on établit la cabane *r* des pêcheurs, *Pl.* 27, *N°. VI*, se nomme *sède*, du latin *sedere*.

Comme les cannes qu'on emploie à faire les bourdigues doivent être longues et fermes, on les plante dans des terres substantielles, humides, mais point trop aquatiques. La plupart se tirent des environs de Fréjus et de Saint-Tropez.

Les moyennes, qu'on nomme *méjanos*, ont de 12 à 15 pans de longueur : le pan est de 9 pouces. Elles se vendent au mille; les grandes, qui ont depuis 18 jusqu'à 22 pans de longueur, coûtent le double.

Nous avons dit que des femmes enlevaient, avec un couteau, les feuilles et les branches latérales. Cette opération se nommme *plumer* : on taille le gros bout des cannes en bec de plume, avec une espèce de serpe qu'on nomme *coutel*.

Ces opérations étant faites, on assemble les cannes avec des cordes; ce qu'on appelle *ourdir*.

Presque toutes les cordes qu'on emploie aux bourdigues sont faites d'*auffe* ou *spart*. On les tire d'Alicante et de Carthagène, et ordinairement on en emploie de trois sortes; savoir, 1°. la *lignette*, qu'on appelle aussi le *brumet*; 2°. le *baudau*; 3°. le *filet-prin*.

La *lignette* est faite de quatre cordons, et chaque cordon est composé de deux fils commis ensemble, ou de deux de fils de bitord commis en grelin ou câblés. Sa grosseur est d'environ un pouce.

Le *baudau* ne diffère du *filet-prin* que par la grosseur, le baudau ayant trois quarts de pouce de grosseur et l'autre à-peu-près un demi-pouce; mais l'un et l'autre sont faits de deux cordons commis ensemble.

Ces différentes cordes s'achètent par balles; la *balle* est composée d'un tiers de chaque espèce, et elle se divise en deux parties qu'on nomme *faix*; le *faix de lignette* contient deux douzaines de pièces,

qu'on nomme *masses*, et chacune de ces masses a environ 14 cannes ou toises de longueur. Il en est de même du *faix de baudau*, à cela près que la *masse* a 22 cannes de longueur. Le *faix du fil-prin* est de quatorze douzaines et demie de masses, et chaque masse a 24 cannes de longueur.

Les pieux ou piquets qu'on fait entrer dans le fond du terrain, et qui doivent soutenir les pièces de cannes, se nomment *pilotins*. Ces perches de pin ont 6 à 8 pouces de grosseur, sur 16 à 18 pans de longueur au moins.

Les perches horizontales, qui sont vis-à-vis de *o*, *Pl.* 28, *fig.* 1, se nomment *temples* : elles n'ont guère qu'un tiers de la grosseur des pilotins; elles sont ordinairement de saule.

Pour monter une bourdigue, il suffit d'avoir deux filets : l'un, qu'on nomme *panteno*, est une espèce de verveux *q*, *Pl.* 27, *N°. VI*, qu'on place tout-à-fait à l'extrémité de la bourdigue : on n'ajoute ce filet que durant l'hiver; l'autre, *z* ou *r*, *N°. I*, *Pl.* 28, sert pendant toute la saison de la pêche : on le nomme *capoulière*. Il est fait de baudau d'auffe; sa maille est de 4 au pan; il a plus ou moins de hauteur verticale, suivant la profondeur de l'eau à l'entrée de la bourdigue : on le tient aussi plus ou moins long, suivant la largeur qu'on juge à propos de donner pour le passage des bateaux. La corde sur laquelle la tête de ce filet est montée est ordinairement un liban d'auffe, de 4 à 5 pouces de grosseur; l'un des bouts de cette corde est attaché à un fort pieu nommé *le prioë*, qui termine l'enceinte de la bourdigue comme on le voit en *r*, *fig.* 1, *Pl.* 28; l'autre extrémité est roulée sur un treuil *i*, *Pl.* 27, qu'on nomme *moulinet*, et au Martigue *moulinot*. Quand on lâche le moulinet, le filet se précipite au fond de l'eau, au moyen d'une pierre ou *baudo* du poids de 15 ou 20 livres, qui est attachée au bout de la capoulière opposée au moulinet; et après que les bateaux sont passés, on relève le filet en tournant le moulinet.

Le liban ou la corde qui borde le bas du filet est chargé de baudes ou pierres qui pèsent 8 à 10 livres chacune : elles retiennent le pied du filet au fond de l'eau, ce qui suffit pendant l'été; mais en hiver, on prend la précaution de l'attacher au fond de l'eau par des piquets, qui doivent ne point empêcher le passage des bateaux. Pour cela, on attache fermement la corde qui borde le pied du filet à un pied ou 18 pouces de l'extrémité pointue du pilotin, dit ci-devant *prioë*, et de même à un autre pieu que l'on place vis-à-vis et sous le moulinet; puis, suivant la largeur du passage, on attache encore ce liban à quelques autres piquets. Au-dessus de ces amarres, on fait avec une serpe une entaille qui affaiblit les pilotins en cet endroit. On enfonce dans le terrain ces pilotins, et ensuite, en tirant de côté leur tête, on les rompt à l'endroit où l'on a fait l'entaille. De cette façon, qui est ingénieuse, le pied du filet est arrêté à des pieux assez courts pour ne point empêcher le passage des barques; ce qui se fait d'autant plus aisément que le bois de pin se rompt sans peine lorsqu'il est sec.

En parlant de l'espèce de halle qu'on construit auprès du logement des bourdigues, et qu'on appelle l'*ourdidou*, nous avons omis de dire qu'il a environ 72 pans de long sur 30 de large; que les piquets dont cette espèce de halle est formée sont distribués à 10 ou 12 pans les uns des autres, et qu'ils excèdent d'une pareille hauteur la superficie du terrain. On met par-dessus de vieilles cannes de démolition de bourdigues; ce qui fait la couverture de cet endroit.

Le sol ou plancher de l'ourdidou est battu et uni le plus qu'il soit possible. A ses deux extrémités, on plante de petits piquets qu'on nomme *chevilles*, qui n'excèdent le terrain que d'un pan : ils sont écartés les uns des autres de 2 pans, et forment des files qui ont 16 à 18 pans, suivant la largeur, et de 56 à 60 dans le sens de la longueur.

Dans l'entre-deux de ces chevilles, on met sur toute la longueur de l'ourdidou des faisceaux de cannes d'environ 7 à 8 pouces de diamètre : on les nomme *condortes*. Comme les chevilles sont correspondantes, la première d'une des extrémités à la première de l'autre, et de même à l'égard des suivantes, on y tend alternativement une corde de l'espèce qu'on nomme *lignettes*, et une de celle qu'on appelle *baudaux*. C'est sur ces cordes que doivent être liées les cannes avec des bouts de ficelle ou *filet-prin*, qu'on nomme *branco*, pour former ce qu'on appelle les *orduns*.

En plaçant les cannes sur les cordes et sur les condortes, on observe de mettre d'un même côté tous les bouts appointis, et de façon que la partie appointie excède la première cheville.

L'ourdisseur, muni d'une poignée de bouts de ficelle dite *branco*, coupés de la longueur d'environ 3 pans, s'assied à terre sur un coussin à l'une des extrémités de l'ourdidou, proche la première cheville. Il attache par un nœud à la première corde, qui est toujours une *lignette*, un de ces *brancos*; ensuite il empoigne de la main gauche la première canne, laissant en dehors le bout appointi en bec de plume; et de la main droite il passe le branco par-dessus la canne, pour l'arrêter sur la corde qui est dessous, au moyen d'un nœud coulant : il fait de même pour les cannes suivantes. Lorsqu'il en a ourdi un nombre suffisant pour pouvoir s'asseoir dessus, il se place plus commodément, travaillant entre ses jambes, qu'il peut étendre, et dont il se sert même pour approcher les cannes les unes après les autres, jusqu'à ce qu'il soit arrivé à la dernière.

Le premier ordun étant fini, c'est-à-dire quand les cannes sont arrêtées sur une corde, il recommence, pour arrêter les mêmes cannes sur une autre corde de la même manière, et il fait ce qu'on appelle le *second ordun*; puis le troisième et le quatrième.

Il forme ainsi l'espèce de natte ou de paillasson qu'on nomme *auvel*. Le nombre des orduns n'est pas déterminé : il y a des auvels qui en ont quatre, cinq et jusqu'à neuf, suivant la longueur des cannes, la place à laquelle on les destine et la profondeur de l'eau.

On distingue trois sortes d'*auvel*; savoir, auvel de *séguerié*, auvel *courant* et auvel de *canadon*. La *séguerié* est, comme l'on dit, plus *sèche*, c'est-à-dire plus serrée. Chaque canne s'y touche; et quand

la profondeur de l'eau exige des cannes de 18 à 22 pans, cet auvel doit avoir huit orduns pour les bourdigues d'été, et neuf pour celles d'hiver. L'auvel *courant* ne diffère de la séguerié qu'en ce qu'il a un ordun de moins : il est presque aussi serré pour les bourdigues d'hiver, n'ayant que 2 ou 3 lignes d'intervalle entre chaque canne ; pour les bourdigues d'été, cet intervalle est d'un pouce.

Il est bon de remarquer qu'en ourdissant l'auvel courant pour l'été, l'ourdisseur, après avoir attaché la première canne, fait un nœud avec sa branco à distance d'un pouce sur la corde de dessous ; après ce nœud, il ourdit sa seconde canne, et ainsi de suite, interposant un nœud entre chaque canne.

L'auvel de canadon est le moins *sec* ou le moins serré ; il n'a guère que six orduns ; ses cannes sont à 2 ou 3 pouces les unes des autres : on les ourdit comme celles de l'auvel courant.

Chaque sorte d'auvel a sa destination particulière, et sa place assignée dans la construction de la bourdigue. On n'emploie pas toujours l'auvel en entier : on en fait de plus courts de moitié, d'un quart et même au-dessous. A mesure que les auveaux sont faits, on les roule et on les couche les uns près des autres, les arrangeant de manière qu'on puisse les lever dans l'ordre où ils doivent être placés.

Les pilotins qui soutiennent les auveaux dans toute la longueur des bourdigues, sont distribués de 5 en 5 pans et ployés en dehors. Pendant l'été, ils sont doublés d'un pilotin en dedans seulement de dix en dix ; mais en hiver, tous les pilotins sont doubles, c'est-à-dire que l'un est en dedans de la bourdigue et l'autre en dehors.

A l'égard des perches horizontales dites *temples*, qui s'étendent dans toute la longueur de la bourdigue, celles qu'on met à la surface de l'eau sont, comme nous l'avons dit, des branches de saule. Si l'on juge à propos d'en mettre plus haut, on les fait avec des cannes.

Nous allons terminer par une explication plus détaillée que nous ne l'avons fait, des différentes parties qui forment une bourdigue, en employant les termes provençaux.

La lettre *o*, *Pl.* 27, *N°. VI*, est la tour de dehors ; son entrée se nomme *bouchelle*.

q est la pantenne ou panteno qu'on ne met qu'en hiver. On lui donne quelquefois des formes différentes, suivant le goût des bourdiguiers.

y est la *serve* ou la *contre-tour*, qu'on ne met aussi qu'en hiver ; la tour communique avec la serve par une bouchelle ou goulet.

Depuis *o* jusqu'en *m*, et depuis *y* jusqu'en *n*, on voit la *parey* ou muraille de cannes qui forme l'enceinte de la bourdigue : elle est garnie de pilotins en dehors pendant l'été, et on y en ajoute pour l'hiver comme nous l'avons expliqué.

L'espace qui est entre les tours *o*, *s*, *t* se nomme *entre-bouque*. Outre les deux parois ou pareys, il est encore fermé par les deux *traverses*, qui vont de *s* et *t* vers *x x*. Dans l'intérieur, on aperçoit des ouvertures *x x x*, qui sont formées par deux lignes courbes. Ce sont des espèces de goulets qu'on nomme *coutelets*.

Par leur moyen, le poisson qui est dans l'entre-bouque, lorsqu'il ne suit pas sa route pour entrer dans la tour du dehors *o*, peut passer par les coutelets et se rendre dans les tours *s t*, qu'on nomme *requinquets*.

Les bouchelles ou entrées de ces tours sont fermées d'un côté par la muraille de la bourdigue, et de l'autre par les traverses qu'on nomme *debouques*. On voit leurs coutelets en *x x*.

On ajoute quelquefois, pendant l'hiver, des serves à côté des tours de requinquets *s t*, qui communiquent avec la tour par des bouchelles ou entrées.

A la pointe qui est formée par les deux traverses de bouque, il y a quelquefois entre *x* et *x* une ouverture d'environ 6 pans de largeur. En ce cas, on construit, au milieu, une espèce de coutelet isolé et renversé, qu'on nomme *embourigue*. Il diminue la largeur de la passée, formée par les traverses, et laisse de chaque côté, pour le poisson, une passée qui a plus d'un pan d'ouverture.

L'espace entre *Q* et les tours *S T* s'appelle *grand baladou*.

A la bourdigue dite du roi, il y a entre l'entre-bouque et le grand baladou une troisième chambre intermédiaire, semblable au grand baladou, mais plus petite. Ses tours se nomment d'*atrouba*.

Cette chambre n'est pas représentée sur notre planche, parce qu'elle ne se voit qu'à la bourdigue appelée *bourdigue du roi*.

Les tours de l'entrée *m n* s'appellent *reculadous*, probablement parce qu'elles reçoivent le poisson qui veut revenir vers l'étang.

Il n'y a qu'une de ces tours à la bourdigue du roi ; elle est du côté de *m*, la situation du terrain n'ayant pas permis d'en établir une seconde au côté opposé. Ainsi, cette partie, dans laquelle il n'y a point de coutelet, forme un cul-de-sac qu'on appelle effectivement *cul-de-traverse*.

Pour garantir la tour *m* d'être endommagée par les bateaux, on a mis du côté de cette tour une contre-garde palissade *s*, *q*, *Pl.* 27. Elle est élevée d'environ 36 pouces au-dessus de l'eau, et éloignée d'environ 2 toises de la paroi de la bourdigue, pour la garantir du choc des bateaux qui passent de l'étang à la mer.

Au delà des tours dites *reculadous*, sont à droite et à gauche deux bouts de palissades qu'on fait plus ou moins longues, dont les cannes sont beaucoup moins serrées qu'au corps de la bourdigue : on les nomme *concédons*.

En *m* est la grande entrée pour le poisson : on la nomme *grande vengude*.

z est le filet dit *capoulière*, qu'on abat pour laisser passer les bateaux qui entrent dans l'étang et qui en sortent, et qu'on relève avec le moulinet *i* quand ils ont franchi le passage. On voit en *r* la *sède* où est le logement des bourdigues.

Quelquefois la capoulière *z* s'étend depuis la terre ferme jusqu'au dernier pilotin de la palissade, qu'on nomme *concédon*, ainsi qu'on le voit en *r*, *Pl.* 28, *N°. I*. Cela dépend du passage qu'on juge nécessaire pour les bateaux, qui sont plus ou moins grands.

La bourdigue du roi a environ 120 toises de longueur, depuis la tour de reculadou *m*, jusqu'à celle

de dehors *o*; ce qui suffit pour donner une idée de l'étendue de la plus grande bourdigue du Martigue.

§ 5. — *Réglemens.*

Comme les bourdigues peuvent être un obstacle à la liberté de la pêche et de la navigation, il est défendu à toutes sortes de personnes, sous peine de confiscation et de 3,000 liv. d'amende, d'en construire sans une permission expresse du roi. C'est ce que porte l'art. 1 du tit. IV du liv. V de l'ordonnance de la marine, de 1681.

Les propriétaires des bourdigues doivent mettre, sur les extrémités les plus avancées en mer, des *hoirins, bouées* ou *gaviteaux*, pour avertir les navigateurs, sous peine de payer le dommage arrivé faute d'avoir pris cette précaution, et de privation de leur droit de pêcherie. C'est ce qui résulte de l'art. 3, où toutefois il n'est parlé que de *madragues*, autre espèce de pêcherie; mais les dispositions de cet article doivent s'étendre aux bourdigues, puisqu'elles peuvent donner lieu aux mêmes inconvéniens que les madragues.

L'art. 4 défend, sous les mêmes peines, de placer aucune bourdigue dans les ports et autres lieux où elle puisse nuire à la navigation. Ces lieux doivent s'entendre, comme le remarque Valin, non-seulement des avenues des ports, mais encore de tout espace qui n'est pas éloigné de 200 brasses du passage ordinaire des vaisseaux. Ainsi des bourdigues qui seraient placées en contravention de cet article, même avec la permission du roi, ne pourraient subsister, parce qu'une telle permission n'aurait été obtenue que par surprise. C'est pourquoi ceux qui en auraient usé ne seraient pas moins responsables du dommage que leurs bourdigues auraient pu occasionner aux navires, quand même ils auraient mis à ces bourdigues des hoirins, bouées ou gaviteaux.

Les propriétaires ou fermiers des bourdigues sont tenus d'en curer annuellement les fosses et canaux, en sorte qu'il y ait en tout temps 4 pieds d'eau au moins, à peine de 300 liv. d'amende, et d'y être mis des ouvriers à leurs frais : c'est la disposition de l'art. 6. Il est clair qu'en cela le législateur a eu pour objet de faciliter la navigation des bâtimens qui peuvent être obligés d'entrer dans ces fosses et canaux. Ainsi l'écrivain qui a commenté l'ordonnance de la marine avant Valin, n'a pas compris le sens de cet article, lorsqu'il a dit que les 4 pieds d'eau étaient exigés, *de peur que les bourdigues, venant à contracter l'odeur du poisson, qui de soi est très-puant, particulièrement quand il est vieux pêché, n'empuantissent l'air du voisinage.*

L'art. 7 défend, sous la même peine de 300 liv. d'amende, aux propriétaires ou fermiers des bourdigues, de les fermer depuis le premier mars jusqu'au dernier juin. Cet article enjoint en même temps aux officiers de l'amirauté de faire ouvrir les bourdigues durant cet espace de temps, sous peine de suspension de leurs charges.

L'objet de ces dispositions a été la conservation du frai, que le poisson dépose ordinairement pendant les mois de mars, avril, mai et juin. Ainsi, le commentateur cité n'a pas mieux compris cet article que le précédent, en disant que le législateur a voulu faire entendre que c'était principalement pendant les mois de mars, avril, mai et juin de chaque année, que les pêcheurs qui ont établi des bourdigues avec permission sont obligés de les faire valoir sans pouvoir s'en dispenser, etc.

Suivant l'art. 8, les propriétaires ou fermiers ne peuvent point prétendre de dommages et intérêts ni de dépens contre les mariniers dont les bateaux abordent leurs bourdigues, à moins qu'ils ne justifient que l'abordage n'a eu lieu que par la faute de ces mariniers ou par malice.

Une ordonnance du roi, du 30 juillet 1817, décide que l'engagiste d'une bourdigue ou pêcherie du thon, dans un canal communiquant à la mer et assimilé aux rivières navigables, ne peut prétendre à l'application de la loi du 14 ventôse an 7, et que la pêcherie doit être régie pour le compte de l'État. V. au *Recueil des Réglemens forestiers, t. II, p.* 725.)

BOURDON ou CANON. On nomme ainsi un bâton qu'on ajuste au bout des seines pour tenir le filet tendu. V. *Seine.*

BOURDONNORO. C'est le nom qu'on donne à la première chambre de la *Madrague.* V. ce mot.

BOUREAU. On donne ce nom, dans les environs de Bayonne, au *Rouget.* V. ce mot.

C'est aussi l'un des noms du *Groneau.* V. ce mot.

BOURGEOIS ou HOTE. Les pêcheurs nomment ainsi le propriétaire du bateau dont ils se servent. De là ils appellent *poisson bourgeois* celui que cet homme a droit de prendre après celui de coutume. On nomme les turbots, les saumons, les marsouins, les esturgeons *poissons privilégiés*, parce qu'ils ne peuvent pas être pris pour les poissons de redevance.

BOURGIN ou BREGIN. On nomme ainsi à Marseille un filet qui ressemble beaucoup au petit boulier, et qui ne diffère de l'aissaugue que par la grandeur des mailles. Aux Martigues, on ne distingue pas le bregin du boulier. V. *Bregin.*

BOURGNE ou BOURGNON. Sorte de nasse qu'on met au bout des parcs ouverts. V. *Parc.*

BOURSAL. On nomme ainsi en Provence ce que dans l'Océan on nomme *goulet*; c'est une sorte de filet conique dont la pointe entre dans le corps du verveux, et qui empêche que le poisson n'en sorte.

BOURSE. Nom synonyme de *manche, poche, queue, sac.* On dit *bourse de l'Aissaugue.* V. ce mot.

On forme à l'embouchure d'un épervier une espèce de bourse ou de poche, en repliant en dedans du cône les bords de ce filet.

BOURSET. Corps flottant qui sert à tirer un des bouts du filet de la *Dreige.* V. ce mot.

BOUSSARDS ou A LA BOURSE. On appelle ainsi des harengs qui ont frayé nouvellement et qui ne sont pas remis de la maladie du frai. V. *Hareng.*

BOUT. Poisson appelé aussi *Lune-de-mer.* V. ce mot.

BOUT-DE-QUIÈVRE. Filet de pêche du genre du grand *haveneau*, et qui est, comme lui, formé de perches *a b*, *fig.* 2, *Pl.* 25, *N°. V*; mais ces perches n'ont que 6 à 7 pieds de longueur, et elles ne s'ouvrent que de 5 à 6 pieds. Cette ouverture étant

fixée par la corde qui borde le filet, et qui s'étend de *b* en *b*, il n'y a point, comme au *havenet* et à la *bichette*, de traverse de bois *d*: ainsi le pêcheur est obligé de tenir continuellement son filet ouvert lorsqu'il le pousse devant lui; car cette pêche n'est pas ordinairement sédentaire comme celle du *grand haveneau*; et c'est pour cette raison qu'on ajuste aux bouts *b b* des cornes de chèvre, qui les empêchent d'entrer dans le terrain et les font couler dessus. Ce sont ces cornes qui ont fait appeler le filet *bout-de-quièvre*, par corruption de bout-de-chèvre.

La façon de s'en servir est de le pousser devant soi comme un *bouteux*, mais beaucoup plus lentement. Quand on le relève, on le plie en deux, en rapprochant les bâtons.

Ce filet est fort en usage du côté de Caen; et quelquefois les pêcheurs se mettent de file, hommes et femmes, au nombre de douze et plus.

V., pour les réglemens forestiers, l'article *Pêche maritime*, § 3 et le *Recueil* à la fin de ce *Dictionnaire*.

BOUTARGUE. Œufs de poissons préparés, et qui proviennent de la pêche des bourdigues. C'est une espèce de caviar inférieur à celui qu'on fait avec l'esturgeon. Les Romains en faisaient volontiers usage.

BOUTEUX. Filet de pêche qui est représenté, *Pl.* 25, *N°. II, fig.* 1. C'est à proprement parler une sorte de grande truble, puisqu'il est formé d'un filet en poche, dont l'ouverture est tenue ouverte par une monture de plusieurs morceaux de bois, et qu'il a un manche avec lequel on le manie.

La monture de ce filet est formée par une perche *a b*, de 7 à 8 pieds de longueur, plus ou moins, suivant la grandeur du bouteux. A son extrémité *b* est fermement assemblée une traverse *c d*, qui forme avec la perche *a b* comme un T. Aux deux bouts de cette traverse sont attachées deux gaules menues et pliantes, qu'on nomme *volets*; on les plie et lie l'une à l'autre pour former, par leur réunion, une portion d'ellipse *c e*, *d e*, qui est attachée sur la perche. Les bords du filet, qui forme un sac, sont arrêtés tant à la pièce qu'aux volets.

Les mailles du fond de ce filet ont au plus 4 à 5 lignes en carré; mais celles des bords sont plus grandes. La profondeur de la poche *f* est plus ou moins grande; elle est souvent de 4 ou 5 pieds; mais il faut tenir la perche *a b* d'autant plus longue, que la poche a plus de profondeur, afin que le pêcheur ne marche pas dessus. Les chausses profondes ont l'avantage de mieux retenir le poisson; mais elles sont sujettes à se tordre dans l'eau, et alors elles sont presque dans le même cas que si elles étaient fort courtes, et il est difficile d'en tirer le poisson. Quand elles ont peu de profondeur, on y prend le poisson en y fourrant le bras comme le fait le pêcheur; mais lorsqu'elles sont longues, il faut en jeter une partie sur le bras gauche, et prendre le poisson avec la main droite.

Le pêcheur ayant suspendu à son côté une gline, comme dans le *N°. I, fig.* 1, ou un sac, pour mettre le poisson qu'il prendra, il saisit l'extrémité de la perche *a b* avec ses deux mains; puis entrant dans l'eau jusqu'au-dessus de la ceinture, il pose la traverse *c d* sur le fond, et il court de toutes ses forces, poussant devant lui le bouteux, *fig.* 2, *N°. I.* Il suit de là que la *pêche* au bouteux ne se peut faire que sur les fonds de sable unis, et lorsque la mer est assez retirée pour que les pêcheurs puissent marcher sur le fond.

On conçoit qu'il est très-fatigant de courir, étant dans l'eau jusqu'au-dessus de la ceinture, et poussant devant soi un bouteux qui est quelquefois assez grand. Cependant cette *pêche* est pratiquée par des femmes et même des enfans, comme par les hommes; mais chacun prend un bouteux de grandeur proportionnée à sa force, et ordinairement les femmes quittent leurs jupons pour mettre des espèces de culottes à grands canons.

On a comparé le bouteux à une ratissoire avec d'autant plus de raison, que la traverse laboure le sable; elle en fait sortir les poissons qui s'y sont fourrés; mais aussi elle écrase le frai et beaucoup de petits poissons; de plus, le poisson qui entre dans la chausse étant souvent traîné assez loin sur le sable, est meurtri, et n'est jamais aussi sain que celui qu'on prend à la ligne ou avec les filets sédentaires.

Cette *pêche* est donc destructive, quoique, pour diminuer le dommage qu'elle cause, et ménager les petits poissons, l'ordonnance en interdise l'usage depuis le mois de mars jusqu'à celui d'août. Cependant les chaleurs de l'été sont très-favorables pour cette *pêche*.

Dans les saisons où il est permis de pêcher avec le bouteux, aussitôt que la mer est suffisamment retirée, chacun court chercher son bouteux; car il n'y a personne, même dans les plus nombreuses familles, qui n'ait le sien, grand ou petit: et bientôt toute la plage se trouve couverte d'hommes, de femmes et d'enfans qui poussent leur bouteux le plus vite qu'il leur est possible; ce qui offre un spectacle assez singulier.

Si les pêcheurs sentent les secousses d'un gros poisson qui soit entré dans la chausse, ils relèvent aussitôt leur filet; mais quand ils ne sentent point de secousses, ils poussent leur bouteux quelquefois assez loin sans le relever; et après cette course, ils trouvent dans le filet de petits poissons, mêlés tantôt avec du goêmon, et tantôt avec de la vase, et pour l'ordinaire en assez mauvais état: de sorte que les plus petits, qu'on rejette comme inutiles, sont trop endommagés pour subsister, et sont presque toujours perdus.

On prend à cette *pêche* non-seulement des poissons ronds qui nagent entre deux eaux, mais encore des plats, que la traverse du bouteux oblige de quitter le sable où ils s'étaient enfouis à la mer baissante. On y prend aussi quelques grosses chevrettes. La *pêche* au bouteux se pratique la nuit comme le jour.

On donne différentes formes aux bouteux. Quelques-uns, pour que la traverse soit assujettie plus solidement au bout de la perche, la terminent par une petite fourche, *fig.* 7, et chaque branche de la fourche entre dans la traverse.

Le petit bouteux, *fig.* 4, *N°. II*, qu'on nomme volontiers *bouquetout* à Coutances, et *buhotier* à Bayeux, sert pour prendre des chevrettes, à des jeu-

nes gens qui n'auraient pas la force de manier les grands bouteux.

On en fait encore de plus petits, qu'en certains endroits on nomme *buchots;* et quelques-uns, au lieu de chausse de filet, en ont de serpillière : ils servent à prendre de petites chevrettes ou sauterelles et du poisson au fond des parcs qui n'assèchent point dans les mortes-eaux.

Quand la chausse des bouteux est fort longue, elle est sujette à se replier ou à se tordre sur elle-même : c'est ce qui a engagé quelques pêcheurs à mettre dans cette poche de petits cercles de bois, *fig.* 6, pour soutenir le filet et l'empêcher de s'affaisser sur lui-même. Ces bouteux, qu'on appelle *à queue de verveux*, donnent beaucoup de facilité au poisson pour entrer dans la chausse; mais ils ne sont guère propres à être traînés sur le sable, les parties du filet qui répondent au cerceau étant bientôt usées par le frottement. Ces sortes de bouteux ont ordinairement un cercle, qui est attaché aux extrémités de la traverse.

A Vannes, on se sert d'un bouteux, qu'on y nomme *petit haveneau*, et qui diffère des bouteux de Normandie en ce que le demi-cercle est quelquefois de fer et que le bout du manche est attaché au milieu de la circonférence du demi-cercle; et pour le fortifier, il y a au bas du demi-cercle, des deux côtés, un morceau de bois long de 18 à 20 pouces, qui s'étend du cercle au manche : les pêcheurs s'en servent comme de ceux de Normandie, en les poussant devant eux sur le sable lorsqu'il est encore un peu couvert d'eau; ils prennent des chevrettes et d'autres petits poissons.

Dans la ci-devant amirauté d'Oistréhan, on fait avec de petits bouteux, qu'on nomme *boulets*, la pêche de ce qu'on appelle *mignon*, qui est la même chose que le meslis ou le nonnat; la chausse a 3 ou 4 pieds de longueur, et les mailles ont à peine 2 lignes d'ouverture. Ceux qui s'en servent à l'embouchure de l'Orne le poussent devant eux à la marée montante, et ils écument à la superficie de l'eau tout le frai et la menuise, que la marée y apporte en abondance dans les temps de chaleur. V. *Grenadière, Savre* et *Haveneau*, qui sont encore des espèces de bouteux.

BOUTIQUE. On nomme ainsi des bateaux percés au-dessous du niveau de la rivière, et élevés sur l'eau, à cause du vide qui est à l'avant et à l'arrière, dans lesquels les pêcheurs renferment et nourrissent du poisson, en attendant qu'ils en aient le débit.

Les agens forestiers peuvent en faire la visite pour connaître s'il n'y a point de contravention à l'ordonnance, dans le poisson qui est renfermé. (*Ord. de 1669, tit. XXXI, art.* 24.)

BOUTIQUE. On appelle aussi boutique, sur la côte de la Hogue, des nasses, qu'ailleurs on désigne sous le nom de *Bouraques*. V. ce mot.

BOUVIÈRE. Nom vulgaire que l'on donne à la plus petite espèce du genre *cyprin*, le *cyprinus amarus*. Ce petit poisson (*Pl.* 9, *fig.* 10), qu'on pêche dans la Seine et la Marne, ressemble pour la forme à une carpe; on lui donne aussi le nom de *péteuse*.

Description. — Ce poisson ne parvient guère qu'à 2 pouces de longueur; sa largeur est d'environ un demi-pouce; il a 10 rayons à la nageoire dorsale, et 11 à l'anale; la queue légèrement fourchue; la tête petite et cunéiforme; presque toutes ses parties transparentes; les écailles grandes; les opercules jaunâtres; le dos jaune mêlé de vert; les côtés jaunes au-dessus de la ligne latérale, et d'un blanc éclatant au-dessous; la ligne latérale noire ou d'un bleu d'acier; les nageoires dorsale et caudale verdâtres; les autres nageoires colorées d'une teinte rougeâtre.

Habitation.—La bouvière habite les eaux pures et courantes et les fonds de sable. On ne la voit dans les lacs que lorsqu'ils sont traversés par une rivière. On la trouve assez communément dans la Seine et la Marne.

Propagation.—On ignore l'époque où elle fraie, et comme elle sert de nourriture aux autres poissons, elle ne se multiplie pas beaucoup.

Qualités. — Ce poisson a la chair amère, et ceux qui le mangent mettent un morceau de fer dans la friture, pour détruire cette amertume.

Il est peu recherché par les pêcheurs. On ne le pêche jamais à la ligne; on en prend une assez grande quantité pendant l'hiver dans la trouble et dans les nasses.

BOYAU DE VER A SOIE. On s'en sert pour empiler les *Hameçons*. V. ce mot.

BOYER LE POISSON. C'est le vider de ses intestins et le saler. Ce terme est en usage à Piriac, en Basse-Bretagne.

BRAILLER, c'est remuer le hareng avec la braille lorsqu'il est salé, afin qu'il prenne mieux la salure. On ne *braille* que quand on sale à terre. Quand on encaque d'abord le poisson, on le tient dans des paniers plats, et on le saupoudre à chaque rangée ou lit qu'on en fait dans la caque, observant quelquefois de le tourner et retourner dans les paniers avant de l'encaquer.

BRAILLES. On appelle ainsi des pelles dont on se sert pour la salaison des harengs.

BRANCHIES. C'est ce qu'on nomme *ouïes* dans les poissons. Ce sont des espèces de lamelles disposées comme les barbes d'une plume ou les dents d'un peigne.

Les branchies sont pénétrées par un nombre infini de petits vaisseaux qui apportent le sang et le mettent en contact avec l'eau, de même que nos poumons mettent le sang en contact avec l'air; car l'eau contient une quantité d'air suffisante pour le mode de respiration qui convient au poisson : les branchies sont donc des organes propres aux poissons, et qui leur tiennent lieu de poumons ou d'organes de la respiration. V. *Poisson*.

BRANCOS. Bouts de ficelle d'auffe, qui servent à attacher les cannes des bourdigues qui s'étendent de toute la longueur de l'ourdidon. V. *Bourdigues*.

BRANDON. Il est défendu aux pêcheurs de rompre la glace sur les rivières et fossés; d'y faire des trous et d'y porter des flambeaux, *brandons*, et autres feux. (*Cahier des charges de la pêche fluviale, art.* 59, *conforme à l'art.* 18 *du tit. XXXI de l'ord. de* 1669.)

BRAS DE RIVIÈRES. Les bras non navigables des rivières navigables sont domaniaux, et il n'est permis à personne d'y faire des constructions. (*Arr. du Cons., du* 10 *août* 1694, au *Recueil des Régl. for., t. II, p.* 127.)

BRASSADE. C'est un filet dont les mailles ont 4 lignes d'ouverture, et qu'on emploie à la manche ou au coup du boulier. V. *Boulier.*

BRASSE. Mesure de la longueur de deux bras étendus, ou de 5 pieds.

BRASSER. C'est agiter et troubler l'eau avec la bouloire, pour faire sortir le poisson et le conduire dans les filets.

BRAYES. On donne ce nom à des gords qu'on forme au bord de la mer avec des pieux ou des clayonnages. V. *Verveux.*

BRAYE A CHAUSSE. Ancien instrument de pêche, dont l'usage était prohibé par les ordonnances de 1388, 1402 et 1515, citées dans Saint-Yon, p. 225, et auxquelles se réfère l'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 10.

BRÉGE. Tramail dont on se sert dans la Gironde pour prendre les esturgeons ou *créats.*

BREGIN, BERGIN ou BOURGIN. On donne, en Provence, ce nom à un filet qui diffère peu de l'aissaugue; il est seulement moins grand, et on ne s'en sert point dans les grands fonds. Il prend bien des noms différens dans les ports où on l'emploie : on s'en sert pour pêcher au feu, en faisant précéder le filet par un petit bateau qui porte un feu pour attirer le poisson.

Le filet qui porte, à Marseille, le nom de *bregin,* ressemble beaucoup au petit *Boulier* (V. ce mot), et il se tend de même. C'est pourquoi nous nous bornerons à en donner une description fort abrégée. Les ailes des plus grands bregins ont 75 brasses de longueur; savoir, 60 brasses de mailles dites *auréras,* qui forment dans le bregin les plus grandes mailles; ensuite 10 brasses de mailles qu'on nomme *bouguières,* et qui ont 9 lignes d'ouverture en carré. Ainsi, les bouguières tiennent lieu, dans le bregin, des auréras de l'aissaugue. Les 5 dernières brasses sont de majours, entièrement semblables à celles de l'aissaugue. Les bouguières et les majours du bregin sont bordés d'un galon de chape, comme les auréras et les majours le sont dans l'aissaugue.

La chausse du bregin est la partie qui diffère le plus essentiellement de l'*Aissaugue* (V. ce mot): 1°. cette manche n'étant pas faite pour les grands fonds, on n'y met point de flancs ou pointes; ce qui fait que cette manche conserve dans l'eau plus de longueur que celle de l'aissaugue, et elle y a toujours la forme d'un sac; 2°. on ne doit distinguer que 2 pièces dans la manche du bregin; savoir, le cul-de-sac et les majours. Le cul-de-sac est plus long et plus étroit que celui de l'aissaugue. Le sac de l'aissaugue, en pleine eau, n'a pas une brasse de profondeur; celui du bregin en a 5. Les mailles du cul-de-sac de l'aissaugue ont plus d'ouverture que celles du bregin, qu'on fait avec un fil plus gros, qui est retors en trois, ce qui rend cette manche si serrée, qu'il n'y a point de petits poissons qui puissent s'échapper : de sorte que, quand on a tiré le filet hors de l'eau, et qu'on en a ôté le gros poisson, on en laisse sur le rivage un tas, qui devient la pâture des oiseaux. Pour que ce filet causât moins de désordre, il faudrait réduire le sac à une brasse ou une brasse et demie; faire les mailles au moins de 5 lignes d'ouverture en carré, et que le filet fût d'un fil moins gros, comme serait le même fil retors en deux. A l'égard du reste de la manche, qui est composé de majours, lesquels ont un peu moins de 6 lignes d'ouverture, on ferait mieux de leur en donner 7, conservant à l'embouchure de cette manche 15 brasses de circonférence.

Ajoutons que le bregin est plus chargé de plomb que l'aissaugue. Il entre en tout pour le bregin 3 quintaux de plomb et autant de liége; tandis que l'aissaugue, qui est un plus grand filet, n'est chargé en tout que de 200 livres de plomb. On emploie 3 quintaux de liége pour le bregin, et ce n'est pas trop pour contre-balancer le grand poids du lest et tenir les mailles plus ouvertes.

Il est sensible que l'embouchure de la manche, que les pêcheurs nomment souvent *la gorge* ou *la margue,* augmente ou diminue, suivant qu'on écarte ou qu'on rapproche l'une de l'autre les ailes en traînant le filet.

Nous avons dit que les pêcheurs à l'aissaugue essayant d'établir leur filet sur des fonds unis, mais dans le voisinage des roches, risqueraient de perdre leur filet s'ils tendaient pendant la nuit. Il n'en est pas de même du bregin. Comme on cale le filet sur des plages unies, éloignées des roches, on s'en sert la nuit et avec d'autant plus de raison, que comme les pêcheurs se proposent de prendre des bogues, ces poissons, naturellement fuyards, ne donnent dans le filet que durant la nuit.

Nous avons déjà prouvé que ce filet, tel qu'on l'établit, détruit beaucoup de menuise. Ajoutons que les pêcheurs au bregin, pour prendre des maquereaux et des bogues, ne font cette pêche que pendant les mois d'avril, mai, juin et juillet, saison la plus dangereuse pour la destruction du frai et de la menuise.

Cette pêche se fait ordinairement avec un bateau plat, servi par quinze ou vingt hommes. La moitié de l'équipage reste à terre et conserve le bout d'un des halins; le reste se met dans le bateau avec la tessure. Le patron jette à la mer le halin à mesure que le bateau s'éloigne du rivage; ensuite il met à la mer la moitié de la tessure; puis il se rapproche un peu de terre, continuant à jeter à la mer, d'abord le reste du filet, et ensuite le second halin. Lorsque le bateau est rendu à terre, l'équipage fait un feu pour avertir les pêcheurs qui sont restés à terre, lesquels répondent par un autre feu. Alors chacun tire sur son halin fort lentement, et tous se rapprochent peu-à-peu les uns des autres, amenant à eux le filet jusqu'à ce qu'ils aient mis à terre la manche, où l'on trouve ordinairement des maquereaux, des sardines, des bogues, des mulets, des rougets, des pagets, et quelquefois, mais rarement, des thons. A Marseille, les pêcheurs prennent des bols ou postes pour le bregin comme pour l'aissaugue.

On pêche avec le bregin *à la lumière;* mais nous nous réservons d'en parler lorsque nous traiterons de la pêche au feu.

Aux martigues, les noms de *bourgin* et de *boulier* sont synonymes. C'est le même filet : car, quand on pêche dans les étangs, on dit *faire le bourgin;* et à la mer, sur les plages, c'est le *boulier* qu'on pour-

rait nommer *grand bourgin*. Quelques pêcheurs en distinguent de trois espèces; savoir, 1°. le *martiégal*; 2°. le *grand bourgin* ou *boulier*, et le petit *bourgin*. Mais ces filets ne diffèrent absolument que par le plus ou le moins d'étendue en longueur et en hauteur, et par les mailles plus ou moins ouvertes.

Dans le royaume de Grenade, on se sert beaucoup, pour la pêche des sardines, d'un filet à mailles serrées, semblable au bregin. Sur les côtes de Malaga et de Marveilha, on le nomme *xabega* et *boliche*. Il y en a, comme par-tout ailleurs, de différentes grandeurs.

Depuis le 1er. septembre jusqu'à la fin de mai, on prend avec ce filet des sardines, des anchois et d'autres petits poissons. Pendant les trois mois suivans, ce sont des bonites, des thons, des aloses, etc. On cale ce filet jusqu'à 30 brasses, et on l'établit à 600 brasses de terre. Le reste de la pêche se fait comme celles que nous avons décrites.

Les pêcheurs sont sujets à corrompre tous les termes propres à leur art. Le bregin se nomme *brigin* à la Ciotat, et *bergin* à Antibes. Le bregin de Cette est un sardinal nommé *boulejou*. Dans plusieurs ports de Provence, on le nomme *bourgin*, *burgin*, *petit bouliech*, *petite eissaugue*, *traîne*, etc.

Le filet que les pêcheurs de Martigues nomment *soret* est une espèce de petit bourgin; ses alas ont 30 cannes de longueur, et la margue, manche ou poche, est de 3 cannes, tant en longueur qu'en largeur. Chaque alas est composé de 3 pièces : la première, qui est au bout opposé à la manche, et qui porte le clava, a ses mailles de 24 au pan, 10 cannes de longueur, et 200 mailles de hauteur. La seconde a sa maille de 30 au pan, même longueur que la première, et 300 mailles de hauteur. Enfin, la troisième pièce, dont la maille est de 36 au pan, a la même hauteur que la seconde; mais elle est d'une canne et demie plus longue. La margue ou poche du soret, qui se termine carrément comme le fond d'un sac, a 3 cannes en longueur et en largeur; savoir, une canne et demie faisant partie de la troisième pièce d'alas, et une canne et demie d'autre filet, qui est de même hauteur, et dont les mailles sont de 40 au pan. Ces deux guirons, qui se trouvent placés immédiatement après la dixième canne de la troisième pièce, n'ont que 3 pouces en longueur; leurs mailles sont de 25 au pan; ils commencent par 30 mailles vers l'ouverture de la manche, et finissent par 25 vers le fond du sac.

Le *soret* diffère des autres filets traînans, en ce qu'il est monté haut et bas sur des sardons dans toute l'étendue des alas. Le sardon du liége a 3 quarts de pan de hauteur, et sa maille est de 25 au pan, et d'un fil plus fort que la nappe. Le sardon du plomb a un pan et demi de haut, avec ses mailles de 14 au pan. On met ces sardons pour conserver le filet, qui, à cause de la petitesse de ses mailles, est fort cher.

Ce filet sert uniquement à prendre, en automne, des mulets, et on en prend quelquefois plusieurs quintaux d'un seul coup de filet.

BREHAIGNE. Ce mot se dit de tout animal qui ne conçoit point, et par conséquent des poissons qui n'ont ni laite ni œufs.

BRELOT. C'est un poisson demi-plat, de la famille des *spares*; le corps est plus large que celui du sarguet; sa tête est assez grosse et courte; sa gueule n'est pas grande : on aperçoit sur le devant trois dents assez considérables; ses yeux sont grands; la nageoire qui occupe presque toute la longueur du poisson n'est pas fort large, et les rayons sont inclinés vers la queue. La nageoire du ventre, commençant derrière l'anus et finissant à la même distance de la nageoire de la queue, est beaucoup moins longue que celle du dos; au reste, il lui ressemble à beaucoup d'égards. Le *brelot* a derrière chaque ouïe une nageoire large et moins longue que celle de dessous la gorge. La nageoire de la queue est assez large et fendue; ses ouïes sont d'un blanc argenté, marquées en quelques endroits de taches d'un rouge très-vif.

Suivant cette courte description, le *brelot* d'Aunis a plusieurs points de ressemblance avec le sarguet ou sargo de Provence; mais on estime qu'il fait un meilleur manger.

Le peuple le nomme *casse-burgos*, parce qu'il brise les coquillages pour se nourrir de l'animal qu'ils renferment. Il se jette avec avidité sur les appâts. On prend beaucoup de ce poisson aux haims, dans les nasses et avec des filets à manche.

BRÊME, *cyprinus brama*. (Lin.) Poisson du genre *cyprin*, qu'on trouve dans les lacs, les étangs et les rivières d'Europe. Il était connu dès le XIIIe. siècle sous le nom de *bresna* ou *brena*.

Description. — Ce poisson (*Pl.* 9, *fig.* 11) a la tête tronquée, la bouche petite, la mâchoire supérieure un peu avancée. Son corps est plus aplati que celui de la carpe, et il a aussi les écailles plus grandes. La tête tire sur le bleu, son dos sur le noir, et son ventre sur le blanc. On remarque une tache noire en croissant au-dessus des yeux, et des points sur la ligne latérale. Ses nageoires sont ordinairement violettes, et les ventrales toujours portées sur une appendice.

Les jeunes brêmes s'appellent *éperlans bâtards*, et les plus âgées *brêmes gardonnées*, parmi les pêcheurs de la Seine.

On trouve quelquefois en Allemagne des brêmes où la couleur rouge domine; on les nomme *chefs des brêmes*, et les pêcheurs rejettent celles qui tombent dans leurs filets, persuadés que les brêmes ordinaires les suivent et qu'elles quitteraient les parages où ils exercent leur industrie. Bloch pense que ce sont des mulets provenant de la *brême* et du *rotengle*, *cyprinus erythrophthalmus*. On en trouve encore une autre espèce qui tient de la *bordelière*, *cyprinus ballerus*, et que le même naturaliste croit être le produit de la *brême* avec ce dernier poisson.

Habitation. — La brême habite la mer Caspienne, et elle vit aussi dans presque toute l'Europe. On la trouve dans les grands lacs et dans les rivières dont les eaux coulent paisiblement sur un fond composé de marne, de glaise et d'herbages. Elle se tient ordinairement au fond de l'eau, et lorsqu'elle aperçoit un brochet, elle se précipite dans la vase et la trouble pour se soustraire à son ennemi.

Propagation et accroissement. — Les brêmes quittent le fond de l'eau au printemps, à l'époque du frai, et recherchent des rivages unis ou des fonds de

rivières garnis d'herbes, où les femelles déposent leurs œufs ; elles recherchent même alors les eaux courantes, et lorsqu'elles le peuvent, elles remontent les rivières : chaque femelle est ordinairement suivie de trois ou quatre mâles ; elles font un bruit assez grand en nageant en troupes nombreuses. Les plus grosses brêmes pondent les premières, ensuite les moyennes, puis les jeunes.

Dans le temps de la ponte, il vient sur les écailles des mâles, comme dans les autres espèces de ce genre, de petits boutons, qui font croire aux pêcheurs que ce sont d'autres poissons. Ces boutons disparaissent au bout d'un mois.

Les femelles sont sujettes à périr lorsqu'il survient un temps froid pendant leur frai.

Bloch a compté 137,000 œufs à une brême femelle qui pesait 6 livres : aussi ce poisson, malgré qu'il ait un grand nombre d'ennemis, est-il très-abondant dans les eaux qui lui conviennent, et l'un des plus importans pour les propriétaires d'étangs, principalement dans le nord de l'Europe. On en prend quelquefois des milliers à chaque coup de filet, dans les lacs de la Prusse ; on cite un de ces coups qui en rapporta 50,000, pesant 18,000 livres, du fond d'un lac de Suède.

Les brêmes croissent assez vite ; mais elles parviennent rarement à plus d'un pied de longueur. Cependant il y a des individus de cette espèce qui ont jusqu'à 18 pouces, et qui pèsent jusqu'à 10 kil. (20 livres).

En France, les brêmes ne sont pas aussi abondantes que dans le Nord ; toutefois il est des étangs où elles fourmillent. Lorsqu'elles sont bien nourries, elles croissent aussi vite que la carpe, et quoique plus petites, elles ne donnent guère moins de bénéfice à leur propriétaire. On peut les transporter facilement, sur-tout pendant l'hiver, d'un étang à un autre, même sans les tenir dans l'eau. On peut encore plus facilement peupler un étang qui n'en a pas, en empilant dans un seau, avec un peu d'eau, les herbes sur lesquelles les femelles ont frayé.

Ennemis et maladies. — Outre l'homme et les poissons voraces, la brême a principalement pour ennemis les oiseaux d'eau. On rapporte que les grèbes et les plongeons se réunissent dix à douze ensemble, chassent, en plongeant, les jeunes brêmes vers le bord, où ils les acculent et les mangent. On dit aussi que la bondrée ou buse d'eau cherche assez souvent à contenter sa faim aux dépens des grosses brêmes, mais qu'elle est quelquefois victime de sa voracité, ces brêmes l'entraînant au fond de l'eau.

Nous avons dit que les femelles des brêmes étaient sujettes à périr lorsqu'il survient un temps froid pendant leur frai. Il paraît, au rapport de Bloch, que les brêmes qui périssent de cette cause ont le ventre très-enflé, et que leurs œufs sont en partie décomposés. Les brêmes sont aussi très-sujettes à renfermer des vers intestinaux, et très-exposées à une phthisie mortelle.

Qualités. — La chair des brêmes est blanche, délicate ; elle varie en saveur, suivant les saisons et les lieux où elles ont vécu. Elle prend un goût et même une odeur très-désagréables dans certains étangs vaseux. Les grosses brêmes se cuisent sur le gril, et se servent avec une sauce blanche aux câpres ; elles se mettent aussi en étuvée comme la carpe ; les petites se mangent frites. Les meilleures brêmes sont celles qu'on prend dans une eau vive, et dont la grosseur est médiocre ; car les petites sont remplies d'arêtes, et les grosses n'ont pas la chair délicate.

Pêche des brêmes. — On prend la brême avec la seine, le trémail, l'épervier, la nasse et autres engins ordinaires. On la prend aussi très-aisément à la ligne amorcée de vers de terre. La brême s'effarouche au moindre bruit, et l'on assure qu'en Suède, dans les villages situés sur les bords des lacs où il y a beaucoup de brêmes, on s'abstient de sonner les cloches dans le temps de la pêche et du frai. Lorsqu'on les pêche avec la seine dans les rivières du même pays, on a soin de les chasser vers le filet, au moyen du son du tambour.

C'est pendant l'hiver qu'on prend le plus facilement et le plus abondamment de brêmes ; elles viennent respirer l'air au trou qu'on a fait dans la glace, quelquefois en telle abondance, qu'on ne voit pas l'eau où elles nagent ; et avec un truble ou tout autre filet, on en enlève, chaque fois, autant qu'un homme peut en soulever.

La pêche à la ligne commence en juin et finit en septembre ; mais c'est en juillet et août qu'elle est plus abondante.

Quand on pêche avec l'épervier, on amorce, le soir, avec du son ou du blé cuit, et l'on vient jeter l'épervier le matin ; on est presque toujours sûr d'en prendre, mais avec d'autres poissons, tels que des gardons.

BRÊME DE MER. Les pêcheurs donnent ce nom à un poisson du genre spare, *sparus brama*. (Lin.) On l'appelle aussi *carpe de mer*. Ce poisson se trouve dans les mers d'Europe et d'Afrique.

Description. — (V. la *Pl. 6, fig. 7.*) Il a 10 rayons aiguillonnés et 12 rayons articulés à la nageoire dorsale ; 3 rayons aiguillonnés et 10 rayons articulés à la nageoire anale ; les dents de la mâchoire supérieure plus larges et plus serrées que celles de l'inférieure ; la ligne latérale large ; les écailles rudes au toucher ; le dos gris ; les côtés de couleur argentée et dorée, et le ventre blanc.

Nourriture. — La brême de mer vit d'œufs de poissons et des petits qui en proviennent.

Pêche. — On la prend au filet et à la ligne, pendant l'été sur-tout.

Qualités. — Sa chair est blanche, molle et peu agréable au goût. Cependant les brêmes de mer que l'on prend dans des endroits pierreux sont assez bonnes, sur-tout si on les mange grillées et assaisonnées avec une sauce aux anchois.

BREMOTTE. Nom que les pêcheurs de la Seine donnent aux jeunes brêmes.

BRESSEAUX. Terme provençal qui signifie les lignes menues qu'on attache sur la maîtresse corde ou le maître de palangre. V. *Lanne*.

BRETEL. On donne ce nom au maquereau sur plusieurs côtes de la Bretagne.

BRÉTELIÈRES. Demi-folle, qui sert à prendre de petits chiens de mer, que sur plusieurs côtes de Normandie on nomme *brettes* ou *bretelles*. V. *Folles*.

conserve son goût propre, est le *court-bouillon*. Pour cela, après avoir vidé et lavé le poisson, on le met dans un vase appelé *poissonnière*, avec du beurre, du sel, du poivre d'un côté, et de l'autre un gros bouquet de persil, de ciboule, d'ail, de thym, de laurier, de basilic, le tout attaché ensemble; quelques tranches d'oignons, de carottes et quelques têtes de girofle; on couvre le tout de vin blanc, auquel on ajoute de l'eau lorsqu'il est trop généreux, et on le met sur le feu. Il est important que le poisson ne soit pas trop cuit, pour qu'il ne se brise pas en le sortant de la poissonnière, parce qu'on le sert entier, en place de rôti, sur une serviette, sans l'écailler. On le mange avec de l'huile et du vinaigre.

On sert aussi fréquemment les brochets, lorsqu'ils ne sont pas gros, en entrée dans le même court-bouillon, après les avoir coupés en tranches et écaillés; mais alors on les mange à la sauce aux câpres, ou au coulis, ou en fricassée de poulet. Presque toujours on en met dans les matelotes, on en fait des pâtés froids et chauds d'un excellent goût; on les mange rôtis sur le gril, avec une sauce Robert ou telle autre de haut goût, etc., etc.

Dans beaucoup d'endroits, on sale les brochets, après les avoir vidés, nettoyés et coupés par morceaux.

Sur les bords du Jaïk et du Volga, on les sèche ou on les fume, après les avoir laissés pendant 3 jours dans la saumure. Dans le vaste lac de Tschany, en Sibérie, la pêche du brochet se fait particulièrement en été au filet; en hiver, on le pêche à l'hameçon sous la glace. Celui que l'on prend en été se sale et se sèche, au lieu que celui d'hiver se transporte tout gelé jusqu'à Tobolsk. On en fait des envois considérables par voitures, et on les vend à très-bon marché. Les pêcheurs sont, pour la plupart, des paysans qui ont abandonné leurs campagnes et se sont établis dans des cabanes sur les rives du Tschany.

Dans d'autres contrées, et particulièrement en Allemagne, on fait du caviar avec les œufs du brochet. Dans la Marche électorale de Brandebourg, on mêle ces mêmes œufs avec des sardines; on en compose un mets que l'on nomme *netzin*, et que l'on regarde comme excellent. Cependant ces œufs de brochets passent, dans beaucoup de pays, au moins lorsqu'ils n'ont pas subi certaines préparations, pour difficiles à digérer, purgatifs et malfaisans.

Castration. — C'est sur des brochets qu'on a essayé particulièrement l'opération de la castration, par le moyen de laquelle on est parvenu à engraisser les individus auxquels on l'a fait subir.

Multiplication des brochets dans les étangs. — Si l'on veut se procurer une grande abondance de gros brochets, il faut choisir pour leur multiplication des étangs qui ne soient pas propres aux carpes, à cause d'ombrages trop épais, de sources trop froides ou de fonds trop marécageux : les brochets y réussiront, parce que toutes les eaux douces leur conviennent. On y placera, pour leur nourriture, des cyprins ou d'autres poissons de peu de valeur, comme des rotengles et des rougeâtres, si le fond de l'étang est sablonneux, et des bordelières ou des hamburges, si ce même fond est couvert de vase.

Il paraît, malgré les assertions contraires, que les brochets supportent difficilement les transports lointains, et comme ils meurent promptement si on ne les conserve dans l'eau, le débit de ce poisson est toujours moins assuré que celui des carpes, qui peuvent attendre les acheteurs.

On doit éviter de mettre de gros brochets dans les étangs, parce qu'ils nuisent beaucoup aux produits par la consommation qu'ils font des autres poissons. M. Bosc conseille d'adopter l'usage pratiqué en Allemagne pour l'aménagement des étangs, et qui consiste à faire passer successivement, et tous les ans, les poissons du même âge d'un étang dans un autre. Par ce moyen, on est le maître d'avoir le nombre et la grosseur de brochets que l'on veut, et loin d'être nuisibles, ils deviennent utiles en mangeant tous les produits des carpes, des brêmes, des tanches, etc., et toute la blanchaille des étangs, produits qui consomment la subsistance du gros poisson, et empêchent celui-ci de profiter et d'engraisser.

Pêche du brochet.

On prend le brochet de diverses manières : en hiver sous la glace; en été, avec des appâts; dans toutes les saisons, au clair de la lune; dans les nuits sombres, au feu des bois résineux. On emploie pour les pêcher l'*hameçon*, le *trident*, le *collet*, la *truble*, l'*épervier*, la *louve*, la *nasse*, la *seine* et toutes sortes de filets; mais on n'en fait pas de pêche particulière avec les filets; cependant la seine et l'épervier sont ceux avec lesquels on réussit le mieux.

Un gros brochet qui a donné dans le filet, y fait quelquefois une trouée avec ses dents; quelquefois il se maille, ou il se prend par le milieu du corps en essayant de forcer le passage. Lorsqu'il est cerné, il nage à la surface de l'eau, et au moment où il se voit rapproché de la rive, il saute par-dessus le filet, quelquefois à près de 3 pieds de haut, en parcourant une ligne proportionnée à cette élévation.

Pêche du brochet à la ligne.—On pêche le brochet à la ligne volante et aux lignes dormantes.

Ce poisson mord très-bien aux amorces vivantes, et l'on emploie comme telles le gardon, le rouget, la vandoise, la perche, le gangan, la grenouille.

Pêche à la ligne volante. — Quoique la voracité du brochet le porte à attaquer toutes les amorces qu'on lui présente, on doit cependant préférer les gardons vivans. Il faut, quelle que soit l'amorce dont on se sert, que sa grosseur, ainsi que celle du hameçon, soit proportionnée à la grosseur des brochets qu'on suppose exister dans l'étang.

La pêche se fait avec une canne à moulinet, sur laquelle on dévide la ligne jusqu'à la longueur convenable, et comme, dans cette pêche, l'hameçon doit être entre deux eaux, il faut, si la profondeur est de 6 pieds, laisser 3 pieds de distance entre l'hameçon et le bouchon. Pour amorcer l'hameçon, on en fait entrer la tête dans la bouche du poisson, et on la fait sortir au-dessous des ouïes; on attache ensuite l'hameçon à la ligne, et on lie par-dessus la queue du poisson. Cette méthode a l'avantage de permettre au poisson de vivre plus long-temps; on peut ensuite couper au gardon une nageoire pecto-

rale, ce qui le fait pirouetter dans l'eau, et attire davantage le brochet, qui croit que c'est un poisson blessé, et dont il pourra s'emparer plus facilement. Lorsqu'on se sert de petites perches pour amorcer, on leur coupe la nageoire dorsale, à cause des piquans, dont le brochet se méfie.

Après avoir ainsi disposé la ligne, on jette l'hameçon à l'endroit où l'on suppose qu'il y a des brochets, et, les yeux fixés sur le bouchon, on attend que ses mouvemens indiquent la présence d'un de ces poissons. Comme le brochet saisit l'amorce avec force et vivacité, il est important de faire la plus grande attention pour lui rendre la main et dévider la ligne; sans quoi, il pourrait la rompre si la résistance était trop forte. Lorsqu'on a dévidé la longueur de la ligne, le brochet, fatigué par ses efforts et par la blessure que l'hameçon lui a faite dans les intestins, car il l'avale ordinairement, commence à opposer moins de force; on roule alors la ligne peu-à-peu, et on parvient, en le faisant boire de temps en temps, à le sortir de l'eau, et à l'aide de l'épuisette, on achève de le tirer à terre.

Pêche aux lignes dormantes. — Les lignes doivent être très-solides et fortement attachées sur le rivage. On y emploie des hameçons à brochet, nos. 1 et 2, empilés sur fil de laiton, et amorcés également avec de petits poissons. Si on amorce avec une grenouille, on place l'hameçon dans la bouche de cet animal pour qu'il vive plus longtemps.

Lorsqu'on a amorcé avec l'un ou l'autre appât, on cherche à fixer la ligne à quelque branche près de l'asile du poisson; on tourne cette ligne autour d'un bâton fourchu, à l'exception d'une demi-toise de longueur; on fend ce bâton à l'un de ses bouts, pour empêcher la ligne de se dérouler. Lorsque le brochet mordra à l'hameçon, il s'y prendra.

Si on veut que la ligne tienne à une place fixe, on y attache un morceau de plomb, une pierre ou un morceau de tuile; ce qui sert comme d'ancre à la ligne dormante.

Lignes attachées à des corps flottans. — On fait une sorte de pêche, qui est assez amusante, et qui consiste à attacher les hameçons amorcés avec de petits poissons ou des grenouilles vivantes à une botte de paille, au corps ou aux ailes d'une oie ou d'un canard, qu'on chasse au milieu de l'étang ou de la rivière, ou à des vessies gonflées, à des branches, à des bottes de foin, qui nagent sur l'eau, et servent ainsi à faire la pêche pendant qu'on se promène sur le rivage; mais on se sert plus ordinairement de vessies, qu'on emploie au nombre de sept à huit. On y attache une forte ficelle, dont la longueur doit atteindre à la moitié de la profondeur de l'eau dans laquelle on veut pêcher. On empile sur cette ficelle un hameçon à brochet, nos. 1 et 2, que l'on amorce avec un petit poisson vivant: on met ces vessies à l'eau, et bientôt le vent les pousse au large. Le lendemain matin, on vient voir ce qu'elles sont devenues, et s'il y a un brochet pris, on le reconnaît à l'agitation de la vessie, qui ne fait que monter et descendre. A l'aide d'un batelet, on court après cette vessie, que l'on est quelque temps sans pouvoir saisir, à cause des efforts que fait le brochet, qui cherche à s'éloigner. Si l'on veut s'éviter la peine de courir après les vessies, on peut y attacher une longue ficelle. On dit que cette pêche plaît beaucoup aux Anglais, qui font des paris assez considérables en faveur d'une de ces vessies, que l'on peint alors de diverses couleurs.

De la chasse du brochet. — On expose, dans un jour serein, un miroir au soleil, et on en fait aller la réflexion dans l'endroit de la rivière où l'on sait qu'il y a beaucoup de brochets. Ils paraissent bientôt entre deux eaux, attirés par la réflexion de la lumière, et on prend cette occasion pour les tuer à coups de fusil: quand ils sont atteints, ils paraissent sur l'eau.

J'observerai que la chasse au fusil, pour toute espèce de poisson, est un moyen destructeur, qui ne profite guère à celui qui s'en sert. Je l'ai vu employer dans des étangs pour tuer des carpes au moment où elles se pâmaient sur l'eau; on en blessait beaucoup, qui mouraient quelque temps après, et qu'on retrouvait corrompues, tandis que celles qui étaient tuées sur-le-champ étaient en très-petit nombre. Comme le brochet présente moins de largeur que la carpe, la chasse au fusil doit être tout-à-fait proscrite à son égard.

Pêche au collet de crin. — Comme le brochet dort quelquefois au soleil près des bords, on le prend avec un collet, et pour cet effet on se sert d'une perche de bois léger, qui ait une longueur suffisante; on attache au bout de cette perche un collet de crin de cheval en six doubles, et on l'ouvre le long de la perche, et non en travers.

Lorsque le temps est serein et l'eau limpide, on se promène le long de la rivière, et si l'on voit un poisson dormant, on pourra s'en approcher en silence, pour ne point l'éveiller, jusqu'à ce qu'on soit à portée de le toucher avec la perche; on lui passe adroitement le collet, et on l'enlève d'un coup hors de l'eau. Le brochet ne s'échappe point, quoiqu'on le touche; il ne s'enfuit que lorsqu'il entend du bruit. S'il arrive que le poisson endormi ne soit pas bien tourné, on peut le toucher doucement du bout de la perche, et le placer convenablement sans qu'il s'épouvante.

On fait cette pêche depuis le mois de février jusqu'au mois d'août.

Pêche à la fouane. — On pêche encore le brochet à la *Fouane*. (V. ce mot.) Cet instrument, dont la forme varie, est le plus communément un trident, qui est monté au bout d'un long manche. On s'en sert pour percer le brochet lorsqu'on l'aperçoit, ou bien on l'enfonce dans l'eau à l'endroit où l'on suppose qu'il y a du poisson.

BROCHET-CARREAU. Nom que l'on donne aux gros brochets.

BROCHET DE MER. Les pêcheurs donnent ce nom au *Merlus*. V. ce mot.

BROCHETON. Petit brochet.

BROQUER. Ce mot se prend dans plusieurs acceptions, et se dit des poissons qu'on attache aux haims pour servir d'appâts. On dit aussi que les poissons se *broquent* ou se maillent dans les manets, lorsque, étant engagés dans une maille par la tête, ils

sont retenus par les ouïes, de sorte qu'ils ne peuvent s'échapper.

BROUGNÉE. Longue nasse, peu différente de celle dont on se sert dans la Garonne, et qui diffère peu de la bourigue de la Dordogne.

BRUINE. On appelle ainsi en Provence une corde qui borde la tête du filet, et qui porte les nattes de liége; on la nomme en Ponant *ralingue*.

BRULÉE (MORUE). Une morue brûlée est celle qui a été corrodée par le sel.

BRULÉS (HARENGS). Ce sont ceux qui ont reçu trop de sel, ou qui ont été poussés d'un trop grand feu à la saurisserie, et qui sont absolument de rebut. V. *Hareng*.

BRUMÉE (MORUE). C'est celle sur laquelle on voit une petite poussière roussâtre ou brune.

BRUNE. Poisson du genre des *Labres*. V. ce mot.

BUCARDE, *cardium*. Genre de testacés bivalves, dont le caractère est d'avoir une coquille subcordiforme, à valves dentées en leurs bords; à charnière à quatre dents, dont les deux cardinales, rapprochées et obliques sur chaque valve, s'articulent en croix avec leurs correspondantes; les dents latérales écartées et intrantes. Ce genre comprend des coquilles que les conchyliologistes français ont appelées les *cœurs*, à cause de leur forme, quoique tous les *cœurs* n'appartiennent pas au même genre.

Les bucardes vivent ordinairement enfoncées dans le sable, à la proximité des côtes, excepté les espèces épineuses, qui peuvent, sans cette précaution, se préserver des attaques des autres animaux marins: on les trouve dans toutes les mers; on les mange sans les estimer beaucoup. L'espèce la plus commune sur nos côtes, et que l'on mange aussi, est la *bucarde-sourdon, cardium edule*, Lin., qui est presque ronde, et qui a vingt-six côtes garnies de rides transverses, tuilées à rebours.

Les autres espèces que l'on trouve dans la Méditerranée sont: la *bucarde rustiquée*, qui est épaisse, très-ventrue, presque équilatérale et profondément sillonnée en long, et qu'on mange journellement sur nos côtes, soit crue, soit cuite, avec de l'huile, du poivre, de la mie de pain et des herbes; la *bucarde hérissée*, qui est cordiforme, oblongue, épaisse, ventrue, postérieurement arrondie, avec des côtes plates et garnies de beaucoup d'épines recourbées; la *bucarde épineuse*, qui est cordiforme, mince, ventrue, antérieurement obtuse, postérieurement arrondie, avec des côtes écartées, striées dans leur milieu, et garnies d'épines courbées en avant; la *bucarde jaune*, qui est ovale, ventrue, glabre, avec des côtes garnies de petites écailles, et le bord intérieur denté.

BUHOTTE. Duhamel dit qu'on appelle ainsi à Caen un petit poisson qu'à Aunis on nomme *tout nu*, qui a 3 à 4 pouces de longueur totale, et qui paraît n'avoir point d'écailles: les anguilles et les congres en détruisent beaucoup.

BUHOTTIER. Petit boutteux qui sert à prendre des chevrettes, que les Picards nomment *buchots*; on appelle aussi quelquefois ce filet *buchot*. V. *Boutteux*, et pour les réglemens, l'article *Pêche maritime*, § 3, et le recueil qui se trouve à la fin de ce *Dictionnaire*.

BURE. V. *Bire*.

C

CABANEAUX. Petites loges pour faire la cuisine, qu'on fait au bord de la mer, et pour loger les équipages des bâtimens qui font la pêche de la morue sèche. V. *Morue*.

CABAS. Panier fait avec de l'auffe. On en fait un grand usage en Provence et en Languedoc pour emballer des fruits secs, des poissons salés.

CABÉLIAU ou CABILLAUD, ou CABLIAU. C'est le nom que porte la morue, *gadus morhua*, sur les côtes de France, et sous lequel on la mange à Paris lorsqu'elle est fraîche. C'est par erreur que quelques pêcheurs regardent le *cabéliau* comme une espèce particulière de *gade*. Le cabillaud salé est encore la morue ordinaire, que les Hollandais pêchent au banc de Terre-Neuve, et qu'ils préparent différemment que les Français: ils la fendent dans toute sa longueur et ils en enlèvent l'épine du dos. V. *Morue*.

CABLES. Gros cordages de chanvre qui servent tant aux vaisseaux qu'aux bateaux.

Dans le moyen âge, on se servait, pour faire des câbles, de peaux de phoques et de rosmares, à cause de leur solidité.

Ces câbles avaient d'autant plus de valeur, qu'on les employait aussi dans les combats sur mer, pour lier fortement ensemble des bâtimens de guerre qui devaient prendre part à l'action.

Les cordages faits avec le cuir du rosmare furent long-temps un objet de commerce entre le Groenland, l'Islande et la Norwege.

CABLEAU. Diminutif de câble ou synonyme de grelin. Les pêcheurs emploient souvent ce terme pour signifier une petite corde qui sert à amarrer quelque chose.

CABLIÈRE. Les pêcheurs nomment ainsi une pierre percée, qui leur sert à tenir leurs cordes et leurs filets assujettis au fond de la mer ou sur le sable. On dit *pêcher à la petite câblière*, quand on attache au bout d'une ligne simple une petite pierre, qu'on enfouit dans le sable, et *pêcher à la grosse câblière*, quand on attache de grosses pierres aux deux extrémités d'une grosse corde, qui est chargée d'empiles. V. *Hameçons*.

CABOCHE. Poisson fort commun dans la grande rivière de Siam. Les Hollandais en font de grosses provisions, et le font sécher au soleil pour le transporter à Batavia. Ce poisson est long d'un pied et demi, et gros de 10 à 12 pouces. Il a la tête un peu plate et presque carrée. On en distingue de deux espèces. L'un est gris et cendré, l'autre est noir et le plus estimé.

CABOT. Poisson du genre mugil. (V. *Mugil-Mulet*.) C'est mal-à-propos, dit Duhamel, que l'on confond ces deux poissons. Le mulet a la tête allongée et le museau assez menu; le *cabot* l'a plus grosse, plus large et plus courte qu'aucune autre espèce de muge. Le terme de *cabot* est principalement en usage à Narbonne et en Provence. Ce poisson a la gueule assez grande, les lèvres peu épaisses, point de dents, les yeux grands. Il se plaît à l'embouchure des rivières, et il entre dans les étangs salés pour y dé

poser ses œufs. On fait beaucoup plus de cas des cabots que l'on prend aux Martigues et à l'étang de Thau, que de ceux qu'on pêche auprès de Marseille. On prétend que les *cabots* ne remontent point dans l'eau douce. On prépare aussi leurs œufs pour faire de la boutargue; mais elle n'est pas tout-à-fait aussi estimée que celle qu'on fait avec les œufs des mulets.

CABOT ou CHABOT. V. ce mot.

CABOTIÈRE. Bateau plat, long et étroit, de 3 pieds de profondeur, ayant un gouvernail fort long, fait en forme de rame, dont on se sert sur la rivière d'Eure.

CABOTTE. L'un des noms vulgaires du *perlon*, poisson du genre des trigles. V. *Perlon*.

CABOUTIÈRE ou CABUSSIÈRE, sorte de tramail, dont on fait usage dans les étangs de Cette.

CACHE ou CHASSE. C'est un filet tendu sur des piquets en forme de palis. On en met à l'embouchure des parcs, pour déterminer le poisson à y entrer.

CABROLE. C'est le *Caranx glauque*. V. ce mot.

CACHALOT, *physeter*. Les cachalots forment un genre de la famille des cétacés. Ils sont, après les baleines, les plus grands animaux de la mer; il y en a même qui sont aussi grands que les plus fortes baleines. Ils sont plus courageux, mieux armés qu'elles, et ils les attaquent avec fureur; ils marchent en troupes nombreuses et ne sont point, comme les baleines, confinés dans quelques parages; ils voyagent presque dans toutes les mers, où ils portent le ravage dans les bancs de poissons.

Description. — On distingue les cachalots des baleines (V. la *Pl.* 10, *fig.* 1) par leur tête énorme, et qui forme près de la moitié de tout leur corps; par un seul évent au bout du museau, et par des dents nombreuses, crochues et pointues à la mâchoire inférieure seulement. Il y a dans la mâchoire supérieure des cavités correspondantes aux dents inférieures, et de petites dents plates et enfoncées dans la gencive. Les dents des cachalots arrachées ont la forme d'un concombre et la grosseur du poignet. Leur gueule est d'une largeur énorme, et telle qu'un bœuf pourrait y entrer. Leur estomac est fort large, car on a vu un cachalot blessé vomir un poisson entier de 12 pieds de longueur, qu'il avait avalé d'une seule fois. Quelques espèces sont pourvues d'une nageoire sur le dos; une simple eminence la remplace dans d'autres espèces. Les yeux des cachalots sont petits, comme dans tous les cétacés, et le canal de l'oreille presque invisible. Les cachalots ont le sang chaud, et respirent par des poumons; leur chair est très-ferme, dure et entrelacée de tendons, de ligamens et de fibres grossières, dans lesquelles le harpon a peine à mordre; leur peau est douce, veloutée et de couleur grise; leur langue fort petite; leur mâchoire inférieure plus étroite que la supérieure et placée au-dessous du corps, ce qui les oblige de se retourner pour saisir leur proie.

Habitation. — On rencontre des cachalots dans toutes les mers; mais ils se tiennent plus fréquemment dans les mers polaires. Leur séjour ordinaire, au nord, est vers le détroit de Davis, les côtes de Finmarchie; et au sud, vers la péninsule méridionale de l'Afrique. En 1670, 300 cachalots échouèrent sur les grèves de l'île Tiréia; et en 1690, 102 furent jetés sur le rivage près du port de Kairston. Le 14 mars 1784, à la suite d'une tempête, 31 cachalots demeurèrent à sec sur la côte occidentale d'Audierne, en Basse-Bretagne. En échouant, ils poussaient des gémissemens affreux, qu'on entendait de trois quarts de lieue dans les terres. Cet événement répandit la terreur dans les environs, et ce ne fut que peu-à-peu qu'on s'enhardit et qu'on se décida à approcher du lieu où ces monstres avaient fait naufrage. Ils étaient couchés pêle-mêle, comme de vieux chênes qu'un grand ouragan aurait renversés. Le plus petit avait 34 pieds de longueur, et d'autres en avaient 45. En 1723, après une tempête suivie d'une marée extraordinaire, 17 cachalots furent jetés sur les bancs de Ritzebuttel, près de Hambourg; ils avaient de 40 à 70 pieds de longueur, et huit hommes pouvaient se tenir sur la largeur de chacun d'eux.

Nourriture. — Comme les cachalots sont mieux armés que les baleines, ils se nourrissent de plus gros poissons : ils donnent la chasse aux veaux marins ou phoques, aux cycloptères, aux dauphins et même aux baleines à bec. Le requin lui-même fuit à l'aspect du grand cachalot, et cherche à s'enterrer sous le sable des mers pour se soustraire à la dent meurtrière de son ennemi.

Propagation. — Les cachalots sont vivipares, et s'accouplent comme les baleines : les mâles sont pourvus d'une verge ou d'un balénas renfermé dans un fourreau; les femelles ont deux mamelles placées près de l'anus, et il paraît qu'elles ne portent qu'un ou deux petits à-la-fois; que la durée de la gestation est de 9 ou 10 mois, comme pour la baleine franche. La taille des petits est d'environ 10 pieds, et ils n'ont en naissant aucune dent. La mère montre pour son petit une affection plus grande encore que dans presque toutes les autres espèces de cétacés.

Pêche du cachalot et de ses produits.

Quoique la pêche du cachalot ne soit point aussi productive que celle de la baleine, elle a cependant fixé l'attention des gouvernemens, qui ont accordé à cette pêche des encouragemens particuliers.

Nous faisons connaître à l'article *Pêche maritime*, § 11, les actes du gouvernement français qui déterminent la quotité des primes qui sont accordées aux armateurs des ports, et les formalités à remplir pour les obtenir. V. cet article.

Les cachalots ne fournissent qu'une assez petite quantité d'huile, et leur graisse est remplie de tendons et de filamens. Ils nagent d'ailleurs avec encore plus de rapidité que les baleines, et plongent beaucoup plus de temps, parce qu'ils éprouvent moins souvent le besoin de respirer. Ils résistent aussi plus long-temps aux blessures que leur font la lance et le harpon des pêcheurs; on ne leur arrache que difficilement la vie, et on assure qu'on a vu des cachalots respirer encore, quoique privés de parties considérables de leur corps. Leurs coups de queue sont moins violens que ceux des baleines;

néanmoins, ils sont assez forts pour briser les nacelles des pêcheurs.

La grosse tête des cachalots n'est pas entièrement remplie par leur cerveau, qui est même assez petit; mais tout l'espace qui existe entre la cervelle et le crâne est rempli de cellules contenant une huile très-limpide, qui se fige à l'air, et produit le *blanc de baleine*, qu'on a bien mal à propos nommé *sperme de baleine* (*sperma ceti*). Cette substance se retrouve encore dans toute la graisse de leur corps, mais en moindre quantité. En effet, l'huile retirée du lard des cachalots devient grenue, et dépose une foule de cristaux en flocons semblables à de la neige : c'est du véritable blanc de baleine, quoique moins beau et moins considérable que celui de la tête. Un cachalot de 80 pieds de longueur rend communément 36 quintaux d'huile et plusieurs tonnes de blanc de baleine. La qualité de cette huile n'est pas inférieure à celle des baleines. Il convient d'observer que l'huile qui se vend sous le nom d'*huile de baleine* ne se tire pas seulement des animaux cétacés : on en tire d'un grand nombre de poissons, par exemple, du foie des morues et des chiens de mer, et même des harengs et de tous les poissons de marée, à l'aide de la chaleur et de la pression.

Les cachalots sont fort difficiles à harponner, parce qu'ils sont sauvages, et que le harpon pénètre avec peine dans leur chair, excepté au-dessus des nageoires latérales.

L'un des produits très-remarquables du cachalot est l'*ambre gris*, qu'on rencontre fort souvent dans ses intestins, et particulièrement dans le *cachalot-trumpo*. C'est une matière de nature résineuse, qui se fond comme de la cire, d'un parfum très-agréable, onctueuse, opaque, légère, d'une nuance cendrée, et remplie de paillettes ou de taches blanchâtres. La chaleur ramollit cette substance, exhale son odeur, et celle-ci se développe sur-tout lorsqu'on la mélange à des poudres aromatiques : on l'emploie en médecine comme cordiale et antispasmodique.

C'est principalement dans les mers des tropiques et de la zone torride que se rencontrent les masses d'ambre gris flottant sur les eaux, ou s'amassant sur les bords de quelques îles, comme les Maldives, les Philippines, le canal de Mozambique, les îles Lucaies, les Bermudes, etc. Les oiseaux marins, les poissons, les cétacés, sont très-friands d'ambre gris, et le recherchent pour le dévorer.

On prétend que les baleines et sur-tout les cachalots, se nourrissant de poulpes et de sèches, qui eux-mêmes contiennent de l'ambre gris, peuvent le former dans leurs intestins, et le rejeter avec leurs excrémens ou par vomissement. Il est certain qu'on en a trouvé dans l'estomac de plusieurs cétacés, et que les Indiens, les insulaires, qui ramassent cette matière, la regardent, en général, comme un excrément de baleine. On trouve des masses d'ambre gris d'une grosseur prodigieuse : on en a vu du poids de 182 livres, de 225 livres et même de plusieurs quintaux. Quoique cette matière soit assez commune, elle est cependant très-chère : celle de 225 livres fut vendue 52,000 fr. L'ambre, en sortant de la mer, répand une odeur désagréable et très-forte, mais qui devient suave par la suite.

Lorsqu'on harponne le cachalot, il vomit souvent et rend ses excrémens : il est inutile alors de chercher l'ambre gris dans ses entrailles; mais si l'animal est malade, engourdi, dans ce cas il ne rejette rien, et l'on peut espérer de rencontrer cette précieuse matière. C'est principalement dans les individus maigres et malades qu'on la trouve; elle est placée dans une poche intestinale du *cæcum*, et souvent entourée de matières fécales. Cet ambre gris est plus mollasse que celui qu'on trouve dans la mer, mais l'air lui donne bientôt de la solidité. Dans le ventre du cachalot, l'ambre a presque l'odeur et la couleur des déjections de cet animal, qu'il perd promptement par son exposition à l'air et au soleil.

Quoique beaucoup de probabilités semblent se réunir pour faire penser que l'ambre gris est produit par les cachalots, il est possible que ces animaux l'avalent tout formé, de même que les poissons, les oiseaux et les quadrupèdes, qui en sont fort avides.

Espèces de cachalots.

Lacépède a donné, dans son *Histoire des Cétacés*, la description de quatre espèces de cachalots : le *macrocéphale*, le *trumpo*, le *svineval* et le *cachalot blanchâtre*; et il a formé deux genres, sous les noms de *physales* et de *physétères*, de quelques autres cétacés, que plusieurs naturalistes avaient renfermés dans le genre des cachalots. Nous les comprendrons tous dans cet article, pour éviter les renvois.

Grand cachalot, *physeter macrocephalus*. (Lin.) (*Pl.* 10, *fig.* 1.) Suivant Anderson, le nom de *cachalot* lui a été donné sur les rives occidentales de la France méridionale, et signifie *animal à dents*. Il se nomme en hollandais *potvisch*, *kaizilot*; en allemand, *pottfisch*, *caschelott*; en norwégien, *kaskelot*, *trold-hual*, etc.; en islandais, *rod-kammen* (peigne rouge); en anglais, *sperma ceti*.

Description. — Cet énorme cétacé a en quelque sorte la figure d'une crosse de fusil. Sa tête, volumineuse, et qui comprend le tiers de sa taille, paraît comme une grosse masse tronquée vers le museau : c'est de sa cavité que s'extrait le blanc de baleine. La mâchoire inférieure, plus courte, plus étroite que la supérieure, est placée en dessous. Ses dents inférieures, fortes, saillantes de quelques pouces, pointues et un peu recourbées, sont reçues dans autant de cavités de la mâchoire supérieure, entre lesquelles se trouvent des molaires aplaties. Sa langue est courte, carrée, rouge, et ressemble à une grosse masse de chair. L'œil est situé plus haut que dans plusieurs cétacés, et n'a qu'un très-petit diamètre. On peut à peine distinguer l'orifice du conduit auditif. Les deux évents se réunissent à l'extérieur, et n'ont qu'une seule sortie; l'eau qui est lancée par cette ouverture, au lieu de s'élever verticalement, décrit une courbe dirigée en avant. Sur le dos s'élève insensiblement une sorte de callosité longitudinale, et qui présente la figure d'un triangle rectangle. La pectorale est un peu ovale, ordinairement longue de plus d'un mètre. La nageoire de la queue se divise en deux lobes, dont chacun est échancré en forme de faux. Le dos est noir ou noirâtre, quelquefois mêlé de reflets verdâtres ou de nuances grises. Le ventre est gros, arrondi et blan-

châtre. La verge du mâle est renfermée dans un fourreau; la femelle porte deux mamelles, cachées chacune dans une cavité longitudinale. La graisse n'a que 6 pouces d'épaisseur; la chair est rouge, comme celle du cochon.

Habitation. — Le cachalot macrocéphale appartient à presque toutes les mers : il se trouve dans la Méditerranée; on l'a vu dans les parages du Spitzberg; auprès du cap Nord et des côtes de Finmarck; dans les mers du Groenland; dans le détroit de Davis; dans la plus grande partie de l'Océan atlantique septentrional; dans le golfe britannique; auprès de l'embouchure de l'Elbe; aux environs de Bayonne; non loin du cap de Bonne-Espérance; près du canal de Mosambique, de Madagascar et de l'Ile-de-France; dans la mer qui baigne les rivages occidentales de la Nouvelle-Hollande; vers les côtes de la Nouvelle-Zélande; près du cap de Corientes, du golfe de Californie; autour des îles Gallapagos, à la vue de l'île Mocha et du Chili; dans la mer du Brésil, et enfin auprès de notre Finistère.

Les macrocéphales, pour se livrer à leurs amours avec moins d'inquiétude et de trouble, se rassemblent auprès des rivages les moins fréquentés. Le capitaine Colnett dit que les environs des îles Gallapagos sont, dans le printemps, le rendez-vous de tous les cachalots macrocéphales des côtes du Mexique, du Pérou et du golfe de Panama.

Pêche et produits. — Ce que nous avons dit de la pêche des cachalots en général s'applique à la pêche des macrocéphales.

Cachalot-Svineval ou petit cachalot, *physeter catodon.* (Lin.) Le nom de *svineval* ou *svinchval* lui a été donné en Norwege, et celui de *petit cachalot* par les naturalistes, quoiqu'il en existe encore une espèce plus petite.

Ce cétacé a la tête arrondie; l'ouverture de la bouche petite; la mâchoire inférieure plus étroite que celle d'en haut, et garnie de dents qui correspondent à des alvéoles creusés dans la mâchoire supérieure; l'orifice des évents situé à l'extrémité de la partie supérieure du museau; une éminence raboteuse et calleuse sur le dos.

Les svinevals vivent en troupes dans les mers septentrionales. Vers la fin du dernier siècle, 102 de ces cachalots échouèrent dans l'une des Orcades, au port de Kairtson : les plus grands n'avaient que 8 mètres (24 pieds) de longueur.

Cachalot-Trumpo, *physeter trumpo.* (Bonnat.) Cette espèce a jusqu'à 24 mètres (72 pieds de longueur), et 14 mètres (42 pieds) de circonférence dans sa plus grande grosseur, à l'endroit où finit sa tête et où commence le corps. Il a une tête énorme, dont la longueur peut surpasser la moitié de la longueur totale du cétacé; la mâchoire supérieure beaucoup plus longue et plus large que l'inférieure; la partie supérieure de la tête convexe dans presque tous les sens; les dents de la mâchoire inférieure, le plus souvent au nombre de dix-huit de chaque côté, droites, grosses, pointues, blanches comme de l'ivoire, et longues d'environ 2 décim. (7 pouces); l'œil petit, placé au-delà de l'ouverture de la bouche et plus élevé que cette ouverture; à l'extrémité du museau, une bosse dont la sommité présente l'orifice des évents; au-delà de cette sommité et sur la tête, une grande convexité, séparée de celle du dos par un enfoncement très-sensible; près de la queue, sur le dos, une bosse épaisse d'un pied; les bras ou nageoires pectorales extrêmement courts; la peau douce au toucher et d'un gris noirâtre en dessus, et plus pâle en dessous du corps.

Ce cachalot est très-agile et plein de courage : lorsqu'on le blesse, il se tourne sur le dos, et se défend avec sa gueule à toute outrance.

Il se plaît dans la mer qui baigne la Nouvelle-Angleterre et auprès des Bermudes; mais on l'a vu aussi dans le Groenland, le Golfe britannique et dans celui de Gascogne. La graisse du trumpo fournit une huile qui, dit-on, est moins âcre et plus claire que l'huile de baleine franche.

Un trumpo mâle qui échoua, en avril 1741, près de la barre de Bayonne, donna 10 tonneaux d'adipocire (blanc de baleine), d'une qualité supérieure à celui du macrocéphale, et qu'on retira de la cavité antérieure de sa tête. On trouva aussi dans son intérieur une boule d'ambre gris, du poids de 13 livres.

Cachalot blanchatre, *catodon albicans.* Ce cétacé paraît de loin avoir beaucoup de rapport avec la baleine franche; mais il en diffère par la forme de sa tête, plus allongée, et par son museau moins arrondi. Il a les dents fortes, mais émoussées à leur extrémité, comprimées et courbées. Sa couleur est d'un blanc mêlé de teintes jaunes. Sa longueur n'excède souvent pas 5 à 6 mètres. On l'a rencontré dans le détroit de Davis.

Cachalot cylindrique, physale cylindrique de Lacépède, *physalis cylindricus.* C'est le *walvischwangst* des Hollandais. (V. la *Pl.* 10, *fig.* 2.)

Description. — La position des évents de ce cétacé a déterminé Lacépède à le séparer de la famille des cachalots, et à en former un genre particulier, auquel il a donné le nom de *physale.* C'est, de tous les grands animaux, celui dont les formes ont le plus de régularité, et qui, vu de loin, ressemble peut-être le moins à un être animé. La forme cylindrique, qu'il présente dans la plus grande partie de sa longueur, le ferait prendre pour un immense tronc d'arbre, si on connaissait un arbre assez gros pour lui être comparé. Sa tête, sur-tout, ressemble d'autant plus à un cylindre colossal, que la mâchoire inférieure disparaît, pour ainsi dire, au milieu de celle d'en haut, et que le museau, qui paraît tronqué, se termine par une surface énorme, verticale, presque plane et presque circulaire. La tête du physale peut être aussi longue que la moitié du cétacé, et sa hauteur peut égaler une très-grande partie de sa longueur.

Le physale cylindrique a la mâchoire inférieure un peu plus courte que celle d'en haut, et d'ailleurs plus étroite; l'ouverture de la bouche plus longue que large, et d'autant plus effrayante, que la mâchoire inférieure est hérissée, sur ses deux bords, de dents pointues, recourbées, et qui deviennent plus fortes à mesure qu'elles sont plus près de l'extrémité du museau. Ces dents, au nombre de vingt-quatre ou vingt-cinq de chaque côté, entrent dans des cavités correspondantes de la mâchoire supé-

loups de mer recherchent volontiers les *calmars* pour en faire leur proie ; mais ceux-ci se dérobent à leur poursuite par un artifice ingénieux : ils jettent une liqueur noire contenue dans deux canaux qui sont situés sous leur ventre : cette liqueur trouble l'eau et voile leur fuite ; le poisson s'élance alors dans l'air et échappe à la poursuite de son ennemi mortel. Le *calmar* se trouve abondamment sur les côtes du Portugal : on le pêche, quoiqu'il ne soit pas regardé comme un bon poisson. Celui qu'on pêchait autrefois dans le golfe d'Ambracie était fort estimé des Romains. V. *Sèche*.

CALOPS. Poisson du genre des *Labres*. V. ce mot.

CAME, CHAMA. Genre de coquilles bivalves, dont le caractère est d'avoir les valves inégales et adhérentes aux rochers, une charnière composée d'une seule dent oblique, épaisse, crénelée ou raboteuse, et articulée dans une cavité de la valve opposée. Les anciens auteurs comprenaient dans le genre *came* beaucoup de coquilles dont on a formé quatre nouveaux genres.

Les *cames* proprement dites vivent ordinairement à une petite profondeur dans la mer, attachées aux rochers ou aux coraux, ou groupées ensemble. On les mange comme les huîtres. Il y en a une douzaine d'espèces, parmi lesquelles il faut remarquer la *came feuilletée*, qui se trouve dans la Méditerranée et dans toutes les mers entre les tropiques, et dont le caractère est d'être couverte de feuillets lâches, tuilés, déchiquetés, et dont les bords sont légèrement plissés ; la *came gryphoïde*, qui se trouve dans les mêmes eaux, et qui est couverte de feuillets serrés, tuilés, plissés, ou épineux, et dont les valves sont légèrement striées en dedans et sur leurs bords.

CANARD. Espèce de filet de 50 brasses de longueur et de 8 pans de large, soutenu par des roseaux. La pêche de mer où on emploie ce filet dure pendant les mois de juillet, août et septembre.

CANAUX. Fossés ou saignées faites pour contenir de l'eau, la conduire d'un endroit à l'autre, ou la faire écouler.

Par l'art. 44 du tit. XXVII de l'ord. de 1669, il est défendu de détourner l'eau des rivières navigables et flottables, et d'en affaiblir ou altérer le cours par tranchées, fossés et *canaux*, à peine d'être puni comme usurpateur.

Les lois des 16 septembre 1807 et 12 avril 1810 ont ordonné des impositions extraordinaires pour confection de routes et canaux, et pour la navigation des fleuves et rivières. Elles contiennent le détail des travaux à exécuter.

La mise en ferme de la pêche dans les canaux, et les produits des francs-bords et des plantations qui appartiennent à l'État, sont attribués à la direction des ponts et chaussées. (*Décr. du* 23 *déc.* 1810.)

CANCHALAVAR. Nom que les pêcheurs des Açores donnent à une espèce de truble.

CANCRE. Ce mot désignait autrefois tous les crustacés plus ou moins aplatis, plus ou moins approchant de la forme ronde, et dont la queue est courte et cachée entièrement sous le ventre. Il est aujourd'hui synonyme de *crabe*. V. *Crabe* et *Crustacé*.

CANESTEAU. On nomme ainsi, en Provence, le panier dans lequel les pêcheurs roulent les cordes chargées d'empiles et de haims. Ces paniers ont une bordure de liége, qu'ils nomment *garlande*.

CANICULE. V. *Milandre*.

CANNES ou PERCHES. Le mot *canne* vient du latin *canna*, qui signifie *roseau*. On désigne aussi sous le même nom toute espèce de brin de bois façonné de manière à servir à la promenade. La perche est un brin de bois long et menu.

La perche du pêcheur est ordinairement composée de trois pièces principales, qui s'ajustent les unes au bout des autres, et qui sont la canne, la baguette et le scion. Sa longueur varie suivant l'étendue de la nappe d'eau où l'on se propose de pêcher, et sa grosseur doit aussi être proportionnée aux lignes qu'on y attache.

Les personnes qui pêchent pour leur agrément ne se donnent point la peine de fabriquer elles-mêmes leurs perches ou cannes : elles les achètent toutes faites chez les marchands d'ustensiles de pêche. M. Kresz, qui tient une fabrique de ce genre à Paris, quai de la Ferraille, a donné, dans son *Pêcheur français*, la description de trois modèles de cannes les plus usitées, et qui suffisent pour toutes sortes de pêches dans les rivières.

Nous allons les faire connaître ; après quoi, nous parlerons de la manière de préparer soi-même les perches à pêcher.

La première espèce de canne décrite par M. Kresz sert à la pêche des petits poissons ; sa longueur est de 9 à 10 pieds, et elle se compose de trois pièces : la première est un bambou creux, d'un pouce de diamètre, dans lequel est un autre bambou de 8 lignes de diamètre, également creux et proportionné au premier. La diminution, qui se prolonge d'une extrémité à l'autre, doit être la même dans chacune de ces pièces, afin qu'elles puissent s'ajuster parfaitement. Dans cette seconde pièce est un scion de 4 lignes de diamètre à son gros bout, et d'une ligne à l'autre extrémité, qui se trouve terminée par un bouton de fil poissé, auquel on fixe la ligne. Il se compose lui-même de deux pièces entées l'une sur l'autre : la première est en bois de troëne, la seconde en baleine unie. Pour monter la canne, on visse ces trois pièces les unes au bout des autres ; pour la démonter, on met le scion dans le bambou du milieu, puis les deux dans le premier, aux extrémités duquel on visse une pomme et un bout, ce qui fait alors une véritable canne de promenade.

La deuxième sorte de canne pour la pêche des moyens poissons ne diffère de la première qu'en ce qu'elle se compose de quatre pièces, dont trois en bambous, et un scion semblable à celui dont on vient de parler. Sa grosseur doit être double de celle de la première, et sa longueur de 15 à 16 pieds, afin d'atteindre commodément les endroits éloignés des bords, dont ces poissons approchent rarement.

La *fig.* 16, *Pl.* 11, représente une canne : le bambou *a b* est la première des quatre pièces ; à son extrémité *b* s'ajuste le bout *a* du bambou n°. 2, qui reçoit également à son bout *b* celui *a* du n°. 3, dont l'extrémité cassée est réunie au

n°. 4, qui présente le scion, autour duquel est roulée une ligne, pour donner l'idée de la manière dont on l'attache.

La canne étant démontée et la ligne détachée du scion, on place ce scion n°. 4 dans le bambou n°. 3; celui-ci dans la pièce n°. 2, qui entre elle-même dans celle *a b*, *fig.* 16. A l'extrémité *a* de celle-ci, on visse la pomme *C*, et à l'autre *b* le bout en cuivre *d*.

La *troisième sorte de canne* n'est employée que pour la pêche des saumons, truites et brochets. Elle se compose de trois pièces d'une longueur de 5 pieds chacune, *fig.* 17, et qui toutes sont pleines : les deux premières sont en bois de frêne, le plus sec possible; et la troisième, qui forme le scion, est un bambou des Indes orientales, garni d'une baleine à son petit bout. Ces trois pièces s'ajustent l'une sur l'autre; et la canne, étant montée, doit avoir au gros bout *a*, n°. 1, 18 lignes de diamètre, qui se réduisent à une seule ligne à l'extrémité *b* du scion n°. 3.

Elle est garnie, dans toute sa longueur, de plusieurs anneaux de 2 lignes de diamètre, placés à une distance de 2 pieds l'un de l'autre, ainsi qu'on le voit aux trois pièces : cette disposition est nécessitée par la force des poissons à la pêche desquels cette canne est destinée. Ces anneaux servent à conduire la ligne le long de la canne; ils l'amènent ainsi jusqu'au bout *a* de la pièce n°. 1, *fig.* 17, où l'on voit un moulinet en cuivre *D*. On roule sur le moulinet la ligne, qui doit avoir une longueur qui varie de 50 à 100 aunes, et on la dévide lorsqu'il est nécessaire de la laisser suivre le mouvement du poisson, qui, opposant une résistance opiniâtre quand il se sent piqué, parviendrait à la rompre sans cette précaution.

M. Kresz observe que les deux premières sortes de cannes doivent être en bambou d'Amérique, parce que tout autre bois creusé dans sa longueur présente l'inconvénient de se fendre, ou de se déjeter par l'effet de l'humidité ou de la chaleur du soleil; ce qui empêche de retirer les pièces les unes des autres. On peut cependant pêcher avec une gaule à l'extrémité de laquelle on place un scion de noisetier, orme, cornouiller, troëne, épine ou tout autre bois flexible.

Manière de fabriquer les perches. — Les pêcheurs qui fabriquent eux-mêmes leurs perches emploient un bois léger et élastique, tel que celui du coudrier, du saule, du peuplier, du tremble, du micocoulier. Le choix et la préparation de ces perches exigent quelques précautions : elles doivent avoir au moins 9 pieds de longueur, 4 ou 5 pouces de grosseur au gros bout, et pas tout-à-fait un pouce à l'autre extrémité; être bien droites et exemptes de nœuds, qui en trancheraient le bois. Il faut les couper en hiver; et pour qu'elles ne se courbent pas en se desséchant, on porte souvent l'attention de les lier chacune sur une forte règle de bois, bien dressée à la varlope. Walton conseille même, lorsqu'on les a coupées, de les coucher à plat dans un four modérément chauffé, où on les laisse jusqu'à ce qu'elles soient refroidies, et de les tenir ensuite dans un lieu sec pendant un mois; puis de lier fortement chaque brin sur une forte pièce de bois carrée. On s'occupe ensuite de percer le brin dans toute sa longueur; et à cet effet, on prend un gros fil de fer de chaudronnier, qu'on appointit par un bout; on fait chauffer ce bout dans un feu de charbon, jusqu'à ce qu'il soit rouge à blanc, et on s'en sert pour percer la gaule, en l'enfonçant dans l'axe et le tenant toujours droit; on perce tantôt par un bout et tantôt par un autre, jusqu'à ce que les deux trous se rencontrent. On se sert, pour augmenter ce trou, de broches de fer dont le diamètre augmente de plus en plus, et qu'on fait également rougir jusqu'au blanc. Il est entendu que le trou doit diminuer de diamètre par degrés, depuis le gros bout jusqu'à l'autre extrémité, où il doit être plus étroit.

Lorsque cette canne, qui forme la première pièce de la perche, est ainsi préparée et travaillée proprement, tant à sa surface qu'à l'intérieur, on la fait tremper dans l'eau pendant 2 jours; puis on la transporte dans un lieu couvert, où on l'expose à la fumée jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement sèche. Cette canne doit faire environ la moitié de la longueur de la perche, et le trou dont nous venons de parler sert à recevoir deux baguettes.

Pour faire la baguette qu'on doit ajouter au bout de la canne creuse, on coupe aussi en hiver un beau jet de coudrier, que l'on fait sécher de la même manière que la canne; ensuite on dresse cette baguette : on la réduit à une grosseur convenable, pour qu'elle entre dans le trou de la canne du côté du gros bout, et jusque vers la moitié de sa longueur.

Pour compléter la perche, on choisit des scions ou nouvelles pousses, droites et déliées, d'épine noire, de pommier sauvage, de néflier ou de genévrier : on dépouille ces houssines de leur écorce; on les fait sécher, après les avoir réunies en faisceaux d'un certain nombre, qu'on a liés fortement avec une bonne ficelle, et avoir diminué leur grosseur de manière qu'elles puissent entrer dans le trou de la canne, du côté du petit bout.

On joint, les unes au bout des autres, ces trois pièces, au moyen d'écrous et de vis, de sorte que les trois morceaux ne fassent qu'une perche.

Quand on ne pêche pas, les deux allonges se placent dans le trou de la canne, l'une par le gros bout et l'autre par le petit, et, au moyen d'une pomme qu'on place à la partie supérieure de la canne et d'un bout en cuivre à la partie inférieure, cette canne peut servir pour la promenade comme une canne ordinaire.

Mais, ainsi qu'on l'a fait observer au commencement de cet article, ces cannes ne valent jamais celles qu'on fait avec des bambous ou roseaux des Indes.

On s'épargne au surplus bien de la peine lorsqu'on renonce à mettre des allonges dans la première canne; alors on ne perce point la canne : on met les trois parties qui doivent composer la perche dans un sac, d'où on les tire quand on veut pêcher, et on les joint les unes au bout des autres sans employer de vis de métal; on se contente de faire entrer l'extrémité des unes dans un trou qu'on fait au bout de celle à laquelle elles doivent s'ajuster, ensuite on les arrête avec des goupilles, pour qu'elles

ne se séparent pas lorsqu'un gros poisson tire fortement la ligne.

On fait encore des perches très-propres et très-commodes, de trois, quatre ou six morceaux, qui s'assemblent les uns au bout des autres à mi-bois. Pour cela, on taille en flûte les deux bouts qui doivent se joindre, et on ménage à une des perches une petite dent, qui entre dans une coche qui est à l'autre; il faut que ces deux parties, taillées en flûte, se touchent exactement dans une longueur de 4 à 5 pouces. On frotte les faces qui doivent s'appliquer l'une sur l'autre, avec de la cire grasse de cordonnier, et on les lie par des révolutions d'un bon fil retors, ciré, ou enduit de poix grasse. Lorsqu'on veut que la perche soit propre, on se sert, au lieu de fil, d'un cordonnet de soie verte frotté d'un peu de cire blanche.

Pour bien assujettir, les unes aux autres, les pièces entaillées à mi-bois, au moyen du cordonnet de soie ou du fil retors ciré, et pour arrêter l'extrémité du fil, il faut, lorsqu'il ne reste plus que cinq à six révolutions à faire, coucher le bout du fil sur la perche, mettre par-dessus le doigt étendu, et faire les six dernières révolutions en enveloppant le fil et le doigt. Ces révolutions étant faites, on retire le doigt, et on serre le plus que l'on peut ces dernières révolutions les unes après les autres; on finit par tirer le bout du fil qui excède : de cette façon, il est très-bien arrêté, et on le coupe avec des ciseaux tout près des révolutions du fil.

On doit toujours proportionner la force des perches à la grosseur des poissons; et si on se propose de pêcher avec des lignes amorcées d'insectes naturels ou factices, il faut que les perches soient très-légères. Dans ce cas, on les fait avec des cannes ou roseaux de Provence, qu'on termine par une baguette de baleine, ou, mieux encore, avec des scions d'épine noire, de néflier, coudrier, genevrier, cyprès, qu'on fait sécher en les liant en faisceaux, pour qu'elles soient toujours bien droites. V., pour le complément de cet article, les mots *Appât*, *Hameçon* et *Ligne*.

CANNES. Petite ville du département du Var. Il y a dans cette ville une juridiction de *Prud'hommes-Pêcheurs*. V. ces mots.

CANNIÈRE. On nomme ainsi, en Basse-Normandie, une espèce de bretelière qui sert à prendre des chiens de mer. V. *Folle*.

CANON. Bâton ajusté au bout des seines pour tenir le filet tendu. V. *Seine*.

CANONNIÈRE. Ouverture qu'on pratique au fond des écluses ou parcs de pierre, pour laisser échapper l'eau.

CANOT. Petite chaloupe. Les Canadiens font des canots, creusés dans de gros corps d'arbres, ou avec de l'écorce de bouleau soutenue sur des membres fort minces.

CANTÉ. L'un des noms vulgaires d'un poisson du genre *spare*. V. *Sparaillon*.

CANTHÈNE, CANTHÈRE, *sparus cantharus*. (Lin.) Poisson du genre des spares, qu'on nomme *cantheno* en Provence, en Languedoc et en Espagne, et *tanado* ou *tanna* à Gênes, et qui a pour caractères : 11 rayons aiguillonnés et 13 rayons articulés à la nageoire dorsale; 3 rayons aiguillonnés et 11 articulés à l'anale; plusieurs rangées de dents, les antérieures de la mâchoire inférieure fort petites; la ligne latérale très-large; une vingtaine de raies longitudinales et jaunes de chaque côté; un fond noirâtre, et qui approche de la couleur du tan dans sa partie supérieure; ce qui distingue ce poisson de la brême de mer, à laquelle Duhamel le compare.

Il se plaît dans les ports, aux embouchures des rivières, et dans toutes les parties de la mer voisines des rivages où les flots apportent du limon, et où les fleuves et les eaux de pluie entraînent de la vase : on le pêche dans la Méditerranée.

Sa chair est sèche, non succulente, et par conséquent peu estimée.

CANTONNEMENT DE PÊCHE. On appelle ainsi une certaine étendue d'un fleuve ou d'une rivière navigable dont la pêche est affermée au profit du trésor.

La loi du 14 floréal an 10 (4 mai 1802) a statué, article 13, que le gouvernement déterminerait les parties des fleuves et des rivières où il jugerait la pêche susceptible d'être mise en ferme, et qu'il réglerait pour les autres les conditions auxquelles seraient assujetties les personnes qui voudraient y pêcher moyennant une licence.

En conséquence, plusieurs arrêtés du gouvernement, du 11 brumaire an 12 (3 novembre 1803), ont divisé les fleuves et les rivières navigables en plusieurs cantonnemens de pêche, et ordonné que ces cantonnemens seraient mis en adjudication ou en licence de pêche.

Les tableaux annexés à ces arrêtés indiquent les lieux où commence et ceux où finit chaque cantonnement.

Ces divisions, qui se trouvent dans le *Mémorial forestier* de l'an 12, pages 71, 114, 117, 123, 126 et 137, étant susceptibles d'éprouver des modifications, nous ne les reproduisons point ici.

Le mode de location par licence ne doit avoir lieu que pour les cantonnemens qui n'ont pu être adjugés, ou que pour des cantonnemens de peu d'étendue. (*Circul. de l'Adm. des forêts, du 3 avril 1812.*) V. l'article *Pêche, chap. II.*)

CANUDE, *labrus cinædus*. (Lin.) Poisson du genre des labres, que l'on nomme *rochau*, *canus*, *canudo*, sur nos côtes, en Languedoc et à Marseille. Il a des rayons aiguillonnés à la dorsale, qui s'étendent depuis la nuque jusqu'à la caudale; la gueule petite; les dents crénelées ou lobées; la couleur générale jaune; le dos d'un rouge pourpre : sa longueur ordinaire est d'un pied. On le pêche dans la Méditerranée. Ce poisson était connu des anciens, qui l'avaient nommé *alphestos* et *cinædus*, parce que les individus de cette espèce nagent presque toujours deux à deux et à la queue l'un de l'autre. Sa chair est molle, tendre, facile à digérer et d'un goût agréable.

CANULETTE. Forte pagaie dont les pêcheurs des environs de Quito font usage.

CANUS. V. *Canude*.

CAPEIRON. Sorte de pêchette en demi-ellipse, qui sert dans le Comtat-Venaissin à prendre des truites.

CAPELAN, *gadus minutus.* (Lin.) Poisson du genre des gades, qui est connu à Marseille sous ce nom de *capelan*, et sur l'Océan sous celui d'*officier.* Ce poisson a 6 ou 7 pouces de longueur, la nageoire de la queue arrondie, la mâchoire supérieure plus avancée que l'inférieure, le ventre très-caréné, l'anus placé à-peu-près à égale distance de la tête et de la queue, les yeux grands, l'iris argenté, la gueule assez grande, le dos d'un roux clair et le ventre d'un blanc sale et argenté, l'un et l'autre brillans; les écailles très-petites, le dos garni de trois ailerons, deux ailerons sous le ventre. La chair de ce petit poisson est tendre, délicate et d'un bon goût.

Les capelans arrivent en grandes troupes sur les côtes de la Méditerranée, et leur présence annonce l'approche de nombreux poissons voraces, tels que les *morues*, les *dorses*, les *égrefins*, dont la pêche procure de grands bénéfices. Le capelan, hors cette époque, qui est celle du frai, se tient dans les profondeurs de la mer, où il vit de petits poissons, de petits coquillages et de vers.

On pêche le capelan de bien des manières: en Provence, on en prend beaucoup avec le *brégin* et le *gangui* dans des anses, où il se rassemble quelquefois en assez grand nombre. Il s'en prend encore plus ordinairement à la seine.

CAPELAN DE TERRE-NEUVE. Ce poisson, dit Duhamel, est bien différent de celui dont on vient de parler: sa longueur est à-peu-près de 6 pouces; sa tête diminue beaucoup de grosseur en approchant du museau; elle a depuis cet endroit jusque derrière les opercules des ouïes deux neuvièmes de la longueur totale du poisson. L'anus est aux deux tiers de cette longueur, du côté de l'extrémité du museau. La forme du corps de ce poisson est singulière: le dos ou la partie supérieure est bombé; on aperçoit au milieu un enfoncement bordé de deux petites éminences, qui s'étendent de toute la longueur du poisson; la partie bombée est bordée par deux cordonnets, qui sont très-saillans; les hélices sont formées par des écailles allongées et pointues. Les pêcheurs assurent que les capelans ont dans l'eau des couleurs très-éclatantes, qui contribuent à attirer les morues.

On pêche ce petit poisson dans des anses, où il se rassemble quelquefois en assez grande quantité pour en prendre avec des manets, mais pour l'ordinaire avec des seines, qu'on tire sur le sable. Il en paraît quelquefois des bancs si considérables près de la surface de l'eau, qu'on les pêche en pleine eau avec deux bateaux: on en prend aussi avec des tramaux. Lorsque ces poissons se portent à la superficie, il y a des oiseaux qui plongent assez avant pour leur donner la chasse. Ces poissons sont très-bons à manger frais; quelquefois cependant, mais fort rarement, on en sale quelques barils. Lorsque la pêche est abondante, on en sale aussi en saumure et à mi-sel, pour employer en appâts lorsqu'on en manque de frais. V. l'article *Morue*, où nous parlons de la pêche de ce poisson pour appât.

CAPELANIERS. Bateaux destinés à la pêche des capelans en Amérique.

CAPOULIÈRE. Nappe de filet d'auffe à larges mailles, qu'on met à l'entrée des bourdigues pour empêcher le poisson de s'échapper, et qu'on abat pour laisser passer le bateau quand il s'en présente. V. *Bourdigues.*

CAPPA. Poisson du genre des *Labres.* V. ce mot.

CAQUE. Baril dans lequel on met le hareng blanc salé.

CAQUER LE POISSON. C'est lui ouvrir la gorge et lui arracher les ouïes. On caque les harengs en les mettant dans des caques ou barils lorsqu'ils sont salés. V. *Hareng.*

CAQUEUSE. Femme qui, avec un petit couteau qu'on nomme *caqueux*, ôte les ouïes et une partie des entrailles aux poissons qu'on doit saler en blanc. On l'appelle aussi *habilleuse.*

CAQUEUX. Couteau qui sert à caquer les harengs.

CARAMOL. V. *Chevrette.*

CARAMASSOU. On appelle ainsi, à l'embouchure de la Seine, le poisson qu'on nomme ailleurs *Scorpion de mer.* V. ces mots.

CARANGUE. Poisson blanc et plat, long de 3 à 4 pieds sur un pied de largeur, et de 4 à 5 pouces d'épaisseur, qui est très-commun à la Martinique, où il donne beaucoup d'exercice aux pêcheurs, par les sauts et les efforts qu'il fait pour se dégager de l'hameçon ou de la seine. Sa chair est blanche, grasse, savoureuse, nourrissante et saine. La carangue entre dans les rivières.

CARANX, *caranx.* Genre de poissons établi par Lacépède dans la division des *thoraciques*, et qui comprend quatorze espèces, dont les plus importantes pour la pêche sont:

Le CARANX-TRACHURE, *scomber trachurus* (Lin.), qui est connu en France sous les noms de *saurel, sieurel, sicuril, gascon, gascanet, chicarou* et *maquereau bâtard.* Ce poisson, qui a rarement un pied de longueur dans la Baltique, et qui en a souvent plus de 3 dans la Méditerranée, a le corps allongé et comprimé, la tête grosse et un peu inclinée, la mâchoire inférieure plus longue et relevée, les dents petites, les yeux pourvus d'une membrane, le dessus du corps d'un vert bleu et le dessous blanc, une tache noire sur l'opercule des ouïes, une fossette sur le dos, la nageoire de la queue en croissant, 34 rayons à la seconde nageoire du dos, 30 à l'anale; la ligne latérale garnie de petites plaques armées d'aiguillons.

Le trachure se trouve dans presque toutes les mers et sur-tout celles des pays chauds. Il arrive au printemps sur les rivages pour y déposer son frai, et c'est à cette époque qu'on en prend de grandes quantités au filet et à la ligne. Dans le nord, on estime sa chair, quoique d'une qualité inférieure à celle du maquereau, qu'on pêche en même temps; mais à Rome il n'y a que la classe pauvre du peuple qui la mange

Le CARANX GLAUQUE, *scomber glaucus* (Lin.), qui est connu sur nos côtes méridionales sous les noms de *derbio*, de *biche*, de *cabrole* et de *damo*, et qui se trouve dans l'Océan et dans la Méditerranée, a le dos de couleur glauque, le ventre blanc, 26 rayons à la seconde nageoire dorsale, et 25 à

l'anale. Sa chair est blanche, grasse et de bon goût.

Le CARANX-CARANGUE. V. *Carangue.*

Le CARANX-VERDIER. V. *Verdier.*

CARASSIN, *cyprinus carassius.* (Lin.) Poisson du genre cyprin, qu'on nomme aussi *hamburge.* On le trouve dans les petits étangs et les petits lacs de l'Europe, où il parvient rarement au poids d'une livre. Il a le corps très-large, très-épais et couvert d'écailles de moyenne grandeur, le dos brun, les côtés verdâtres, le ventre jaunâtre avec quelques taches rouges, les mâchoires armées de cinq dents, 10 rayons à la nageoire anale et la ligne latérale droite. Il aime les petits lacs et les étangs dont le fond est marneux. Sa nourriture est celle des carpes. On doit éviter de mettre beaucoup de carassins dans les étangs consacrés à celles-ci, parce qu'ils les affameraient, et que d'ailleurs ils croissent plus lentement et donnent des produits moins avantageux. Ce poisson fraie au milieu du printemps, et il est très-fécond : on a trouvé jusqu'à 93,700 œufs dans une femelle; mais il a beaucoup d'ennemis, sur-tout dans sa jeunesse. On le multiplie aisément dans les petites mares, où on peut le nourrir avec du pain de chenevis, des pois et des fèves cuites, du fumier de brebis, et les matières animales et végétales cuites qu'on rejette de la cuisine. On pêche ce poisson au filet et à l'hameçon. Sa chair est blanche, tendre, peu garnie d'arêtes, et fournit un aliment sain aux malades.

CARAVELLE, CREVELLE ou CLINQUART. Petits bâtimens de 25 à 30 tonneaux, qui sont employés pour la pêche du hareng. Ceux qui servent dans la Manche ne sont que de 12 à 15 tonneaux.

CARCASSE. On nomme ainsi de grandes glines ou corbeilles couvertes, dans lesquelles on met les grands poissons qu'on a pêchés. Ce sont sur-tout les pêcheurs-parquiers qui en font usage. V. *Parc.*

CARDAINE. V. *Raie.*

CARDINEAU. L'un des noms de la *plie.*

CARDON. On nomme ainsi à Caen les petites chevrettes.

CARÈNE. On appelle ainsi toute la partie d'un bâtiment qui est submergée : on dit aussi *œuvre vive.* On nomme encore *carène* l'endroit dont on couvre cette partie.

CARLOCK. Quelques personnes donnent ce nom à la colle de poisson qui vient d'Archangel.

CARNIAU. C'est un tuyau de bois qui communique de l'étal à la cale, et dans lequel l'habilleur de morues jette son poisson pour qu'il tombe dans la cale à portée du saleur. V. *Morue.*

CARPE, *cyprinus carpio.* (Lin.) Poisson du genre des cyprins, propre aux eaux douces de l'Europe, et qui présente plus qu'aucun autre des ressources pour la nourriture de l'homme.

Dénomination. — En italien, *carpa, carpena;* en allemand, *karpfen* ou *karpen;* en hollandais, *karpen;* en anglais, *carp.*

Histoire. — Il ne paraît pas que la carpe ait été connue des Grecs, c'est du moins ce que l'on peut conclure des expressions d'Aristote, qui est supposé en avoir parlé le premier, et qui emploie une dénomination qui pourrait bien n'être qu'un nom générique. Il suffit d'ailleurs qu'il ait avancé que ce poisson frayait six fois par an, pour qu'on soit autorisé à penser qu'il n'en parlait que d'après des rapports étrangers.

La carpe est originaire des contrées de l'Asie placées sous des latitudes tempérées; l'espèce n'en fut introduite qu'assez tard et par degrés dans les eaux courantes ou closes de l'Europe. Les Romains, qui subjuguèrent les Grecs et qui l'emportèrent sur eux dans tous les genres de luxe, n'auraient pas manqué de compter ce poisson au nombre des meilleures espèces que la Grèce fournissait. Pline en parle comme d'un poisson de mer, par cette raison que de son temps la carpe venait encore des côtes de l'Asie mineure, où des barques légères allaient chercher les espèces les plus délicates, les plus rares, destinées à être servies sur la table des empereurs. Ces poissons, pêchés en Asie, étaient amenés vivans à Rome au moyen de réservoirs pratiqués à ce dessein dans l'intérieur des barques, genre de transport que la carpe soutenait comme l'anguille sans rien perdre de sa qualité.

Il reste beaucoup d'incertitude sur la véritable espèce de ce poisson chez les anciens; mais il est constant qu'elle est originaire d'Asie; que de la Perse elle a été transportée dans les contrées orientales de l'Europe, et que ce cyprin, après avoir traversé la mer Noire, est remonté jusqu'à une certaine distance de l'embouchure du Danube et autres fleuves, et s'est naturalisé de lui-même dans les eaux de leur cours supérieur.

La carpe fut mieux connue dans le moyen âge. On la nourrissait dans des étangs en France et en Allemagne; Vincent de Beauvais en fait mention, et c'est d'elle qu'il est parlé sous le nom de *carpeau* dans l'ordonnance de 1258. Pennant observe qu'elle fut importée beaucoup plus tard en Angleterre, elle ne le fut que sous Jacques Ier.; mais il n'en est pas moins certain qu'en 1289 elle était connue en France sous le nom qu'elle porte aujourd'hui, quoiqu'elle ne soit pas nommée dans les *Proverbes du XIIIe. siècle.* Ce poisson est particulièrement cité dans les ordonnances de 1312 et 1317, qui fixent la longueur des poissons dont la vente sera permise dans les marchés, et il faut qu'il fût déjà très-commun en France en 1328, puisque, dans le festin donné par la ville de Reims à l'occasion du sacre de Philippe de Valois et de Jeanne de Bourgogne, il fut servi 2619 carpes. Les ordonnances rendues pour la police de la pêche dans la Somme et dans la Seine, en 1344, 1387 et 1402, parlent de la carpe comme d'un poisson qui n'était pas plus rare que la brême ou le barbeau, et puisque la carpe se trouvait dans la Somme il n'est pas douteux que beaucoup d'autres rivières de France n'en fussent également pourvues : nous pensons que c'est le poisson désigné par le nom de *carpeau* dans l'ordonnance de 1350, et c'est bien évidemment le même qui se trouve compris dans le tarif des droits à acquitter à Naerden, publié en 1324 par Guillaume IV, comte de Hollande.

Description. (V. la *Pl.* 9, *fig.* 2.) La grosseur des carpes varie beaucoup; leurs couleurs sont également sujettes à varier selon l'âge et le lieu d'habitation; ces couleurs sont en général plus foncées

dans la jeunesse, et deviennent presque blanches dans la vieillesse. Dans les eaux vaseuses, elles prennent des teintes plus obscures.

Les carpes ont la tête grosse et aplatie en dessus; les lèvres épaisses, jaunes et garnies en dessus de quatre barbillons, dont les supérieurs sont très-courts; les mâchoires garnies de cinq larges dents, et l'entrée du gosier pourvue d'aspérités que l'on sent au doigt; les yeux noirs, avec un cercle jaune; les ouïes couvertes d'un opercule cannelé et d'une membrane soutenue par 3 rayons; le corps ovale-allongé, épais, couvert d'écailles grandes, arrondies, et striées longitudinalement; le dos et la tête d'un bleu verdâtre; le ventre blanchâtre, et les côtés jaunâtres, variés de bleu ou de noir; les nageoires d'une médiocre grandeur, celle du dos bleue et composée d'environ 24 rayons, celle de l'anus d'un bleu rouge et à 9 rayons, celle de la queue fourchue et violette, les autres également violettes; mais, comme nous l'avons dit, ces couleurs sont sujettes à varier.

Il y a une variété de carpe qui n'a que deux ou trois rangs de larges écailles sur le dos et sur le ventre: on l'appelle *reine des carpes* ou *carpe à miroir;* il y en a même une qui n'a point d'écailles, et qui se nomme *carpe à cuir.* Ces variétés sont moins fécondes que l'espèce. La carpe saumonée a la chair rougeâtre; elle est fort bonne.

J'ai pêché dans des étangs vaseux en Allemagne, près de Cologne, cette première variété de carpe, qui est beaucoup plus petite que la carpe ordinaire, plus noire et plus arrondie. Elle se multiplie extraordinairement dans les eaux bourbeuses, peu profondes et garnies de plantes aquatiques: sa chair est excellente. Cette espèce ou variété est décrite par Bloch: elle a deux ou trois rangées de larges écailles de chaque côté et le reste du corps nu. M. Bosc pense que ce n'est qu'une simple variété.

Habitation. — C'est dans les rivières qui coulent lentement et dans les lacs et les étangs où elles trouvent beaucoup de nourriture, que les carpes se plaisent le plus, et qu'elles parviennent à la grosseur la plus considérable: c'est par ces raisons que dans la Saône et la Seine on en trouve plus que dans le Rhône et le Rhin.

De tous les poissons connus, la carpe est celui qui se prête le plus facilement aux changemens de situation, et que l'on transporte avec le plus de succès d'un lieu dans un autre.

Nourriture. — Les larves d'insectes, les insectes même, les vers, les petits coquillages d'eau douce, les graines et les feuilles tendres sont la nourriture habituelle des carpes. Il paraît que la matière extractive qui se trouve en dissolution dans les eaux stagnantes, dans celles où croissent des roseaux, des typhes, etc., les nourrit aussi. En général, elles mangent toutes les matières animales ou végétales qui sont assez molles pour être digérées par elles. Elles aiment beaucoup les feuilles de naïade, et l'on sait que dans les étangs où on les nourrit elles mangent avec avidité celles de laitue, de chou et d'autres légumes; les pois, les haricots, les fèves, les pommes de terre, les courges, les raves, le pain, les fruits pourris, le blé, l'orge et en général presque tous les grains dont l'homme se nourrit. Elles se jettent avec ardeur sur les tripes de volailles, sur les lambeaux de cadavres, etc., etc. On remarque que dans les étangs qui entourent les châteaux elles se tiennent en grand nombre aux endroits où tombent les relavures des cuisines et les matières fécales. Dans les étangs d'une certaine étendue, on creuse sur le bord même de l'étang une fosse dans laquelle on entasse du fumier, sur-tout de celui de brebis mêlé avec quelques morceaux de matières animales. Cette composition donne lieu à la naissance d'une prodigieuse quantité de larves de mouches, qu'on leur jette à pelletées dans l'eau.

Elles peuvent supporter des jeûnes de longue durée. Tous les hivers, elles s'enfoncent dans la boue, et n'y vivent que de ce que l'eau peut leur fournir de matières extractives animales et végétales, qui se trouvent dissoutes dans toutes les eaux. On en a vu rester des années entières dans de l'eau de fontaine sans rien manger d'apparent; mais M. Bosc observe que lorsqu'elles ont abondamment de subsistance elles en mangent avec tant de gloutonnerie, qu'il en périt souvent: aussi lorsqu'on les conserve dans des viviers, on doit leur ménager la nourriture.

Propagation, croissance et longévité. — La fécondité des carpes est prodigieuse; une femelle d'une livre a offert 230,000 œufs; une autre, d'une livre et demie, 342,000; une troisième, de 9 livres, 621,000. Ainsi, le nombre de leurs œufs, toujours considérable, augmente encore avec l'âge. Si l'on ajoute qu'il y a plus de femelles que de mâles, et que les carpes commencent à pondre à l'âge de 3 ans, et qu'elles sont d'une grande longévité, l'esprit concevra à peine l'immense quantité d'œufs qu'elles doivent produire; mais la destruction est à côté de cette surabondance: une très-grande partie des œufs est mangée par les oiseaux d'eau et par les poissons de toute espèce. Plusieurs causes empêchent une autre partie d'éclore; les petits qui éclosent sont exposés à des dangers sans nombre, comme à être mangés par les animaux qui vivent dans les eaux ou qui les fréquentent, et à périr par le froid et le chaud, au point qu'un petit nombre arrivent à la fin du premier mois de leur naissance; ce n'est guère qu'à 2 ou 3 ans que les carpes sont en état de braver leurs nombreux ennemis, et de ne plus redouter que l'homme, les loutres et les gros brochets.

Lors du frai, c'est-à-dire au milieu du printemps, les carpes qui se trouvent dans les étangs cherchent les endroits du rivage les plus couverts d'herbe, et celles qui habitent les rivières sont portées à entrer dans les étangs pour y déposer leurs œufs. Dans ce cas, les mâles suivent les femelles pour féconder leurs œufs au moment même de leur sortie; les uns et les autres font alors beaucoup de bruit en sautant au-dessus de la surface de l'eau, ce qui décèle leur retraite.

La progression de la croissance des carpes est rapide, et elle l'est d'autant plus qu'elles sont mieux nourries et dans un climat plus chaud. Une carpe, pesée à 6 ans, était de 3 livres, et la même, pesée à 10 ans, était de 6 livres.

Il n'est pas rare de voir en France des carpes de 12 à 15 livres; mais c'est dans le nord de l'Alle-

magne que se pêchent les carpes les plus grandes. Valmont de Bomare en cite une qui pesait 45 livres, et Bloch une autre qui pesait 70 livres, et avait deux aunes et demie de Prusse de long sur une de large.

Les carpes vivent plusieurs siècles : on en a vu en Lusace qui avaient 200 ans constatés; il y en avait, avant la révolution, à Pont-Chartrain, de 150 ans, à Fontainebleau et à Chantilly de 100 ans.

Ennemis et maladies. — Les jeunes carpes sont, comme nous l'avons dit, exposées à périr de mille manières, et à être dévorées par les brochets, les truites, les perches, etc., et les autres ont toujours à redouter les gros brochets et les loutres. Les vieilles carpes sont souvent couvertes de fongosités qui ont l'aspect de la mousse. Ces excroissances se voient aussi sur les jeunes; mais c'est chez elles une maladie mortelle. Elles sont aussi sujettes à avoir des boutons analogues à la petite vérole, et qui disparaissent au bout d'un certain temps.

Qualités. — La chair de la carpe est aussi saine qu'agréable au goût, et elle est d'autant meilleure, que la carpe a vécu dans des eaux limpides, pourvu qu'elle y ait trouvé une nourriture suffisante; car les carpes maigres et dont la tête est grosse, comparativement au corps, sont désagréables à manger, à cause des arêtes; mais celles qui sont d'une bonne grosseur, grasses et charnues, ont la chair ferme, délicate et de bon goût quand elles proviennent d'une eau vive : c'est pour cette raison qu'on estime beaucoup celles qui proviennent d'un étang d'eau douce et vive, qui se trouve auprès de Montreuil-sur-Mer. Les carpes qui viennent des fonds vaseux et qu'on reconnaît à leur couleur noire, ont un goût désagréable, qu'il faut leur faire perdre en les tenant une huitaine de jours dans l'eau vive pour les dégorger.

Les carpes sont en France l'objet d'un commerce considérable; cependant beaucoup moins qu'en Allemagne, et notamment en Prusse.

On recherche beaucoup plus les carpes mâles, appelées *carpes laitées*, que les carpes femelles; mais ce ne peut être que parce que les œufs sont moins agréables à manger que la *laite*, car la chair des femelles ne paraît pas inférieure en goût. En Angleterre, on a imaginé de châtrer les carpes mâles ou femelles pour les rendre meilleures. (V. *Castration.*) Dans le Nord, on fait avec les œufs un *caviar*, dont le débit est toujours assuré. L'hiver est la saison où les carpes sont meilleures à manger.

Conservation des carpes. — On a tenté plusieurs fois de saler et de fumer des carpes; mais ces moyens en altèrent la chair, et on y a renoncé. Le meilleur moyen de la conserver pendant un peu de temps est de la faire cuire et de la plonger dans du vinaigre chargé de sel, et assaisonné de poivre, de laurier, de thym et autres aromates. Il paraît, d'après le témoignage de M. Bosc, que la carpe ainsi préparée peut se conserver d'autant plus long-temps, qu'on la renferme dans un vase bien clos et dans un lieu frais. Il dit en avoir mangé après 3 mois qu'on avait conservée dans un pot de faïence hermétiquement fermé, et placé dans une cave fraîche.

Pêche de la carpe.

On pêche la carpe à la ligne, aux filets, aux collets, avec une cage ou nue, avec une chaloupe submergée, etc.

La carpe est très-rusée, et évite avec adresse les piéges qu'on lui tend : tantôt elle s'élance en l'air, et saute par-dessus le filet; tantôt, en le voyant approcher, elle plonge la tête dans la fange, et laisse glisser le filet sur sa queue, qui se plie à sa volonté : elle reste ainsi tranquille jusqu'à ce que le danger soit passé.

Des appâts dont on fait usage. — Lorsqu'on se propose de pêcher des carpes, on jette des appâts dans les endroits où l'on veut les attirer. Ces *appâts*, qu'on nomme *appâts de fond*, peuvent être de différentes espèces; mais assez ordinairement ce sont des fèves de marais, du blé, de l'orge et du chenevis, qu'on fait cuire ensemble ou séparément. On se sert aussi de sang de boucherie et de vers coupés en morceaux, le tout mêlé ensemble avec du limon pour leur donner de la consistance. On place ces appâts dans un endroit net d'herbes et sur un fond de sable; mais si le fond est vaseux, on met sur une table une couche de glaise de 3 pouces d'épaisseur, soit pour que la table soit assez chargée pour aller au fond, soit pour que le poisson ne soit pas effarouché par la vue de la table. On place sur cette glaise les appâts, et on conserve sur le rivage une corde qui répond à la table, pour la tirer à soi quand il faut renouveler les appâts, ou pour s'assurer s'ils ont été enlevés par les carpes, et par conséquent si l'on peut espérer de faire une bonne pêche.

Les appâts dont on amorce les hameçons pour pêcher à la ligne sont ordinairement de gros vers de terre ou de très-grosses fèves de marais, qui puissent, par leur volume, cacher la pointe du hameçon. On emploie aussi du blé, des mouches, de la mie de pain. Quelques auteurs recommandent de faire usage d'appâts composés; mais l'auteur du *Pêcheur français*, qui s'est beaucoup occupé de la pêche à la ligne, blâme ces compositions, et assure que les appâts naturels que nous venons d'indiquer sont bien préférables. Toutefois, il ne peut être inutile de faire connaître ces compositions, que d'autres pêcheurs vantent beaucoup : on prend une livre de marc de chenevis, 2 onces de manne, autant de saindoux, d'huile de héron et de miel, une livre et demie de pain blanc bien rassis, et 4 grains de musc; on mêle le tout ensemble, et on en fait une espèce de pâte qu'on coupe par morceaux : ces pilules servent pour garnir l'hameçon.

Voici une autre recette : on prend de la chair de héron, que l'on met dans une bouteille; on enterre cette bouteille dans du fumier chaud, où on la laisse pendant 15 jours ou 3 semaines, c'est-à-dire jusqu'à ce que la chair se change en huile; on tire alors cette bouteille, que l'on tient bouchée pour que la liqueur ne s'évapore point. Lorsqu'on veut pêcher, on prend de la mie de pain et du chenevis, que l'on pile ensemble et que l'on imbibe de l'huile contenue dans la bouteille : on en fait une masse, que l'on divise par petites boules.

On fait encore un appât avec de la chair de lapin ou de chat, coupée en petits morceaux et mêlée avec de la farine de haricots ou autre, du sucre ou du miel, que l'on pile ensemble dans un mortier, jusqu'à ce que le tout forme une pâte dont on puisse former une ou plusieurs boules, et que la composition puisse tenir à l'hameçon sans se délayer dans l'eau. Lorsqu'on veut conserver cette pâte toute l'année, on y mêle de la cire vierge et du miel clarifié ; on se sert aussi de mie de pain mêlée avec du miel.

Enfin quelques pêcheurs se servent des appâts ordinaires, tels que des vers de terre, des fèves cuites ou des morceaux d'un vieux chapeau gras, et ils ont soin de frotter souvent leur hameçon avec une composition de 2 grains de musc, 4 gouttes d'huile d'aspic, et autant de momie et de camphre.

Pêche à la ligne. — Le moment le plus favorable pour pêcher à la ligne est le soir, 2 heures avant le coucher du soleil, ou le matin, au soleil levant. Il faut avoir soin de bien visiter les lignes dont on veut se servir, pour s'assurer de leur solidité, parce que les carpes font de grands efforts pour se dégager quand elles sont prises, et que d'ailleurs elles sont quelquefois d'un poids assez considérable. On ne doit pas négliger non plus de se servir d'une épuisette pour les retirer au besoin. Il y a plusieurs manières de pêcher à la ligne :

1°. On pêche dans les étangs à la ligne dormante, et, pour mieux réussir, on amorce une place avec un appât de fond, qu'on jette le soir pour pêcher le matin, ou le matin pour pêcher le soir. On amorce la ligne, en faisant entrer la pointe de l'hameçon dans la fève ou tout autre appât, et en la laissant tant soit peu ressortir. On en place quatre ou six de distance en distance, et de manière que le liége soit visible à la surface de l'eau. Ces lignes sont fixées à des gaules posées sur l'eau, et à l'extrémité supérieure est attachée une ficelle, qu'on lie solidement à un piquet fiché en terre. On observe constamment le mouvement des bouchons, et aussitôt qu'on en voit un filer sur l'eau, il faut prendre la gaule à deux mains, laisser suivre la ligne de toute sa longueur, et alors faire sentir une secousse pour accrocher le poisson; ce qui réussit presqu'à tout coup. L'hameçon doit pour cette pêche, traîner au fond ; on ne peut la pratiquer dans les rivières que lorsque l'eau y est dormante, le moindre courant en contrarierait le succès. V. *Ligne dormante*.

2°. On pêche les carpes dans les rivières et les étangs avec la *Ligne à tanches et à carpes* (V. ces mots), et on n'amorce de la même manière que pour la pêche ci-dessus indiquée. On attache à la canne *n°. 2, Pl.* 11, une ligne de cette espèce, à laquelle on laisse une longueur de 18 pieds lorsque l'eau en a 6 de profondeur, afin d'avoir une pente très-douce. On garnit l'hameçon avec des vers de terre ou des fèves; on s'assied, et tenant la canne à deux mains, on observe le bouchon, qui est presque couché sur l'eau. Si on le voit filer, il faut, comme dans la pêche précédente, laisser suivre de toute la longueur de la ligne; on pique alors, et on est sûr d'accrocher le poisson. Comme il fait de violens efforts pour se débarrasser, on peut le promener, lui sortir la tête de temps en temps hors de l'eau : il boit, s'affaiblit insensiblement, et se laisse bientôt tirer sans résistance. Cette pêche réussit aussi bien dans les rivières que dans les étangs.

3°. On pêche encore les carpes dans les rivières avec la *Ligne à perches* (V. ces mots), que l'on tient à la main, et dont on a remplacé l'hameçon par un autre du *n°. 2, Pl.* 11, que l'on amorce avec des vers, des fèves ou du blé; on observe toujours attentivement le mouvement du bouchon. Lorsqu'on s'aperçoit que le poisson mord, il ne faut pas trop se hâter ; on lui laisse le temps de bien prendre l'amorce et l'hameçon dans sa bouche, alors on pique par une secousse dirigée dans le sens opposé à celui où tire le poisson, c'est-à-dire à droite s'il tire à gauche, et à gauche s'il fait des efforts à droite.

Pêche avec les collets. — Les collets dont on se sert pour pêcher les carpes sont des nœuds coulans en fil de laiton fin et recuit, que l'on attache à l'extrémité d'une canne, et que l'on passe autour du corps de ces poissons quand ils sont tranquilles au soleil. On commence toujours par engager la tête du poisson, et aussitôt que le collet l'a dépassée, on tire fortement à soi. On conçoit que pour cette pêche il est nécessaire d'observer le plus grand silence et d'user de beaucoup d'adresse.

Pêche aux filets. — L'épervier, la seine, la truble, le tramail et le verveux sont les filets que l'on emploie pour la pêche de la carpe :

1°. On réussit très-bien avec l'*épervier,* qui, ayant une fois enveloppé le poisson, ne lui permet plus, quels que soient sa force et ses efforts, de s'échapper.

2°. La *seine* ou *senne* ne réussit pas toujours, parce que la carpe, étant douée d'une grande force musculaire, peut franchir une hauteur assez considérable et sauter par-dessus le filet quand elle se voit cernée; d'un autre côté, elle a la ressource de s'enfoncer dans la vase, et de laisser passer la seine sur son corps.

3°. *Pêche de la carpe à la truble.* — La *Truble* (V. ce mot) est une espèce de filet très-connu, et auquel on donne au moins 2 pieds de profondeur. On l'emploie avec la ligne, mais les précautions sont différentes.

On choisit pour cette pêche un endroit uni, sans pierres et dégagé d'herbes : on a soin sur-tout que le lieu soit accessible aux carpes et que les bords n'en soient pas escarpés; il faut ensuite, pendant 4 ou 5 jours de suite, l'appâter, soir et matin, avec des fèves cuites, dont la préparation est ainsi indiquée dans le *Traité des Pêches* de Duhamel : on prend le quart d'un boisseau de fèves, que l'on fait tremper dans l'eau pendant 7 ou 8 heures, et qu'on fait bouillir ensuite jusqu'à demi-cuisson; on y mêle 4 onces de miel, 2 ou 3 grains de musc et la grosseur de deux fèves d'aloès citrin en poudre : on achève de faire cuire la composition.

On choisit les plus grosses fèves pour mettre à l'hameçon, de manière qu'il soit caché en entier, excepté la pointe.

Le pêcheur doit avoir sa truble auprès de lui quand il jette sa ligne, et lorsqu'il voit approcher la carpe, il met le pied sur la ligne et plonge le filet

dans l'eau, le glisse sous la carpe, le lève et y trouve le poisson renfermé.

4°. *Pêche des carpes au tramail le long des crônes.* — Les crônes sont des cavernes où le poisson se retire quand il entend du bruit.

Il faut connaître parfaitement une rivière pour savoir où sont les meilleurs crônes : quand on en soupçonne un, il faut le sonder; car il s'y trouve quelquefois des obstacles à la tenture du filet, tels que des arbres renversés.

On enferme le crône par un ou plusieurs tramaux. Ces filets se tendent par le moyen de plusieurs perches de saule ou d'autre bois, pourvu qu'il ne soit pas de couleur blanche; car le poisson, à sa vue, prendrait l'alarme. Ces perches doivent être grosses comme le bras, pointues par le gros bout, bien droites et d'une longueur proportionnée à la profondeur de l'eau.

On pique ces perches dans l'eau, le long des bords de la rivière, à 6 pieds l'une de l'autre, en observant sur-tout que pas une ne se trouve à l'entrée des crônes; ce qui effraierait le poisson. Après les avoir plantées avec force, on les arrête par le haut avec une corde attachée à un arbre, s'il s'en trouve, ou à un piquet qu'on plantera : ces perches doivent être percées à fleur d'eau d'un trou de la grosseur du petit doigt, qui servira à mettre une cheville de bois vert, et longue d'un demi-pied. A chaque bout des chevilles sera une coche, pour y attacher une ficelle un peu forte, longue d'un pied ou environ : ces ficelles et ces chevilles servent à tenir attachée une corde qui traverse les perches.

Après tous ces préparatifs, le pêcheur prend ses tramaux, il les déploie et les tend à fleur d'eau sur le bord de la rivière, de manière que le plomb touche au-dessus des crônes, afin de les enfermer.

On doit remarquer que les chevilles dont on a parlé doivent jouer dans leurs trous, afin qu'en tirant la corde qui les retient, elles en sortent aisément, et donnent la liberté au filet de s'étendre pour fermer le passage des crônes, effet qui doit arriver lorsque la corde où est attaché le plomb du filet tombe tout d'un coup. On doit aussi faire attention que les perches soient préparées 8 jours auparavant, afin que le poisson s'accoutume à les voir.

Quand le filet est tendu, on porte le bout de la grande corde qui traverse les perches, et qui tient aux chevilles, à l'autre bord de la rivière, et on l'attache à un piquet. On cherche ensuite une place nette d'herbes, afin que la carpe puisse voir l'appât qu'on lui jette, et cette place doit être éloignée des crônes de 100 ou de 200 pas : c'est sur les 5 ou 6 heures du soir, pendant 7 ou 8 jours, qu'on doit appâter les carpes avec des fèves préparées comme nous l'avons déjà dit.

Le moment propre pour cette pêche est sur les 3 heures après midi : pour y réussir, on doit être plusieurs de compagnie; l'un se tient sur le bord où le filet n'est point tendu, pour y tenir la corde qui est attachée, tandis que les autres vont, sans faire de bruit, au-dessus de l'endroit appâté, pour y frapper l'eau avec des perches, et fouiller le long des bords pour obliger le poisson de se retirer dans son asile.

Un des pêcheurs donne le signal convenu : aussitôt l'un tire le tramail, et les autres frappent la rivière; la corde où les plombs sont attachés tombe alors au fond de l'eau, et le filet ferme l'entrée des crônes. Le poisson, qui veut se sauver dans sa retraite, donne dans le piége, et on sait ensuite l'en tirer. On trouve quelquefois dans le tramail d'autres poissons que la carpe, et la pêche n'en est pas pour cela moins lucrative.

5°. *Pêche de la carpe au tramail dans les rivières sans crônes.* — Il y a des rivières sans crônes, et d'ailleurs si garnies de grandes herbes, de petits rochers et d'arbres renversés, que la pêche semble impraticable. Pour obvier à cet inconvénient, il faut nettoyer une place de 30 à 40 pas, et l'appâter avec des fèves cuites avec l'aloès. Le premier jour où l'on met cet appât, on plante sur le bord plusieurs perches éloignées l'une de l'autre de 6 pieds, qui aient toutes les qualités que nous avons exigées dans celles qui servent à la pêche précédente. Lorsque le travers de l'eau est ainsi bordé de filets, on en fait autant au-dessous, suivant l'étendue de la place nettoyée : ces perches doivent être, comme dans l'article précédent, percées à fleur d'eau et garnies de chevilles.

Quand tout est préparé, on va, sur les 7 heures du soir, jeter le reste des fèves dans le milieu de la place nettoyée, et dès qu'il est nuit, quatre personnes s'avancent en silence et se placent vis-à-vis, deux d'un côté et deux d'un autre, observant surtout de ne point approcher du tramail au moins de 12 pieds, avant que le signal soit donné par celui qui doit faire jouer le filet.

Quand les quatre personnes sont bien disposées, le maître-pêcheur prend les deux bouts des cordeaux des chevilles qui sont attachées à un des piquets, et en courant les tire de force : cet effort arrache toutes les chevilles, le filet s'étend, et enferme tout le poisson qui sera accouru pour manger l'appât.

Dès que la corde est tirée, le signal se donne, et les quatre associés courent aussitôt, chacun avec une perche, et ajustent le bout du filet proche le bord, afin que rien ne puisse passer, et que les cordes soient sur chaque ligne qui se trouve au bas de chaque filet. Par ce moyen, le poisson reste enfermé entre les deux tramaux comme dans une cage.

Il reste encore le moyen de le saisir, et voici comme on s'y prend : deux hommes prennent chacun un bout d'un des filets, et l'approchent peu-à-peu de l'autre, pendant que les autres, avec des perches, foulent le fond de l'eau et le long du rivage, pour que le tramail ne passe point par-dessus le poisson, et pour l'obliger à fuir vers l'autre filet. On continue cet exercice jusqu'à ce que les deux filets soient proches l'un de l'autre et que le poisson s'y trouve renfermé comme entre deux nappes pliées en double; ensuite on retire le tout hors de l'eau. Cette pêche ne peut se faire utilement que dans un endroit où l'eau soit calme et tranquille; un courant rapide empêcherait les filets de s'étendre et de se tenir en état sur les chevilles.

Pêche des carpes avec une chaloupe submergée. — On prend une vieille chaloupe, qu'on remplit de

branchages et de bois d'ancienne palissade, et on la fait descendre au fond de l'eau, où elle doit rester 3 mois sans qu'on y touche. L'eau doit être assez profonde pour que le poisson puisse entrer dans cette chaloupe sans être vu : la carpe ordinairement choisit un tel endroit pour en faire son asile. Quand le jour de la pêche est arrivé, on prend deux autres bateaux, auxquels on attache avec des cordes la vieille chaloupe; on la retire du fond de l'eau, et on la conduit sur un des bords de la rivière où l'eau soit si peu profonde, qu'on puisse vider la chaloupe sans y laisser entrer l'eau de la rivière. On ôte ensuite tout le bois qu'on y a rassemblé, et on prend les carpes qui sont au fond. On prétend qu'on peut, par cette industrie, pêcher à-la-fois jusqu'à cent carpes, toutes grosses; les petites n'y entrent jamais. Cette pêche se fait dans un étang aussi bien que dans une rivière.

Bombardement des carpes. — Après avoir épuisé toutes sortes d'artifices pour la pêche des carpes, on a recours à l'artillerie, et cet élément destructeur, qu'on a employé contre le genre humain, devient fatal au sein des eaux à ses timides habitans.

On choisit un endroit de rivière ou d'étang où l'eau forme une espèce de bassin, dégarni de joncs et de racines d'arbres, qui pourraient nuire aux filets; on prend un petit bateau, et par son moyen on entoure le bassin de filets, dont le plomb touche le fond à l'ordinaire, et dont le dessus se soutienne sur l'eau par le secours des morceaux de liége qui y sont attachés. On prend ensuite quinze ou vingt bombes ou pétards ordinaires, auxquels on attache des pierres, afin de les faire couler à fond; on les allume, et on les jette promptement dans les bassins les uns après les autres. Les éclats troublent l'eau si étrangement que la carpe s'épouvante; mais croyant trouver un air plus pur, elle monte et donne dans le filet, où les pêcheurs la saisissent. Par cet artifice, on peut prendre d'un seul coup de filet jusqu'à soixante carpes. Toute sorte de temps n'est pas favorable pour cette pêche, et on y réussit beaucoup mieux quand le ciel est serein que quand il est orageux.

Pêche amusante de la carpe et d'autres poissons dans les étangs. — Lorsqu'il fait du vent, on attache une ligne garnie de haims amorcés, soit à une vessie remplie d'air, soit à un fagot de roseaux secs, soit enfin à une bouée de liége ou tout autre corps léger. Une ficelle ou corde menue tient à ces corps flottans, qu'on expose sur l'eau; le vent les met au large avec les lignes qui y sont attachées, et on laisse filer la corde. Dès qu'on s'aperçoit que les poissons sont pris, ce qu'on connaît aux mouvemens de la vessie ou d'autres corps flottans, on tire la ficelle et on amène le poisson à terre.

Diverses autres pêches. — Enfin on pêche la carpe avec la seine et autres grands filets, l'épervier, la nasse et le verveux. Lorsqu'on veut en prendre avec l'épervier, il faut les attirer dans un endroit en leur jetant de la nourriture pendant plusieurs jours de suite : les nasses et les verveux en contiennent plus souvent des petites que des grosses.

Manière de transporter les carpes. — Les carpes supportent mieux le transport que beaucoup d'autres poissons; cependant il y a des précautions à prendre : on ne doit voyager que la nuit ou pendant les jours froids, et il faut renouveler souvent l'eau des tonneaux. Celles qu'on apporte à Paris des étangs de la Bresse, du Forez, de la Sologne, au nombre de plus de cinquante mille, arrivent dans des bateaux séparés en trois parties dans leur longueur, et dont la partie du milieu, qui est la plus grande, communique avec l'eau par un grand nombre de trous. C'est dans des bateaux à-peu-près semblables, ou même dans des caisses percées de trous et fermées avec un cadenas, qu'on les conserve dans les rivières, les réservoirs, etc., pendant des années entières sans leur donner à manger. On peut aussi les transporter à des distances considérables hors de l'eau en les enveloppant d'herbes ou de linges mouillés, ou de neige, si c'est en hiver. On dit même qu'en Hollande on les garde des mois entiers à la cave, dans des paniers garnis de mousse, et qu'on les y engraisse avec de la mie de pain.

Castration. — On a remarqué que les carpes privées naturellement des organes de la génération, telles que celles connues sous le nom de *carpeaux* du Rhône, dont nous allons parler, avaient la chair plus délicate que les autres : de là sans doute l'idée de soumettre ces poissons à la castration. On la pratique en Angleterre, et il ne paraît pas que cette cruelle opération en fasse mourir beaucoup. V. *Castration.*

Peuplement des étangs. — La carpe est un des poissons que l'on doit placer de préférence dans les étangs, sur-tout quand l'eau n'en est pas trop froide, et qu'il s'y trouve des herbes et autres matières propres à les nourrir. Elle s'y multiplie facilement; sa croissance y est prompte, et si on en écarte ses ennemis, elle donne des produits abondans. Quand on possède plusieurs étangs, il est bon d'en consacrer un au frai des carpes, et d'y prendre tous les ans l'alevin qu'on destine à peupler les autres. V. *Étangs.*

Réglemens.

Nous avons indiqué plusieurs moyens de prendre les carpes, qui ne peuvent être pratiqués que par les particuliers propriétaires des eaux dans lesquelles ils pêchent, et qui sont interdits aux fermiers de la pêche dans les rivières navigables et flottables, et même aux habitans des communes dans les rivières non navigables : tels sont l'épervier, le tramail, le chalon ou grand filet, les lignes appâtées avec des amorces vives, les appâts ou drogues de diverses compositions, et tous autres moyens propres à dépeupler les rivières. V. le *tit. XXXI de l'ord. de* 1669, et particulièrement les *art.* 10, 11 *et* 14 *de ce titre.*

Il est ordonné aux pêcheurs de rejeter à la rivière les carpes ayant moins de 6 pouces entre l'œil et la queue. (*Art.* 12 *du même titre.*) V. *Pêche.*

CARPEAU DE LYON. Le carpeau de Lyon, dit Duhamel, est un poisson conformé extérieurement comme la carpe, quant à ses parties essentielles, telles que les écailles, la bouche, les appendices, les ailerons, les nageoires, la forme de la queue, etc... S'il y a entre ces deux sortes de poissons quelques différences, elles sont peu caractéristiques; la plus

remarquable est l'aplatissement du ventre dans le *carpeau*. Quant aux parties intérieures et à l'organisation générale, tout est égal et disposé de même dans l'un et dans l'autre, excepté que, de quelque grosseur que soit le *carpeau*, on ne trouve jamais ni œufs ni laite dans l'abdomen, et qu'il n'a point, comme la carpe, une troisième ouverture destinée à la sortie de ces matières pour la multiplication de l'espèce; et leur absence, vu la place qu'elles occupent dans tous les poissons, ne peut que donner lieu à ce resserrement sensible dans le ventre dont on vient de parler.

Le *carpeau*, ainsi qu'il a été constaté par Latourette, est une carpe mâle, privée, dans sa jeunesse, des parties de la génération par une espèce de castration naturelle, qui produit les mêmes effets que l'artificielle, et de là viennent la grosseur prématurée, l'embonpoint et la succulence qui distinguent le *carpeau*.

Il faut remarquer que le *carpeau*, reconnu pour une monstruosité naturelle, ne se trouve point partout où la carpe abonde, ni même dans la Seine et le Rhin, où elle se plaît et s'engraisse facilement. Peut-être en est-il de ce poisson comme de plusieurs animaux et végétaux, à qui la nature semble avoir assigné certains lieux de préférence, hors desquels ils ne peuvent prospérer : toujours est-il certain que cette variété est particulière à la Saône et au Rhône. On en pêche en plus petite quantité et de moindre grosseur et qualité dans ce fleuve, à cause sans doute de la vivacité et de la rapidité de ses eaux; tandis que celles de la Saône, qui sont lentes et savonneuses, lui conviennent beaucoup mieux. Elle en fournit en grand nombre, principalement après les pluies et les grandes inondations; mais la plus grande quantité lui vient des étangs, qui sont très-fréquens dans les provinces de Bresse et de Dombes : de grandes pluies les remplissent quelquefois subitement; leurs eaux s'élèvent au-dessus des chaussées, les rompent, passent d'un étang dans un autre, et vont s'écouler dans le lit des petites rivières qui se jettent dans la Saône. En cet instant, on entend tous les villages voisins sonner le tocsin, pour avertir d'ouvrir les bondes et de faire écouler les eaux sans perdre le poisson; néanmoins il en échappe beaucoup qui passent dans cette rivière; en peu de jours, tous ces poissons y perdent ce goût de vase propre aux poissons d'étangs; les *carpeaux*, en particulier, y acquièrent très-vite une excellente qualité.

Cependant la plupart de ceux qui se consomment à Lyon viennent des étangs de la Bresse, et en sont tirés directement. On les transporte la nuit sur des charrettes, avec les autres poissons, renfermés dans des tonneaux remplis d'eau, que l'on renouvelle de temps en temps; mais souvent le poisson souffre de ce transport : les carpes y perdent leur laite et leurs œufs, quelquefois il en meurt. Si l'étang que l'on pêche est à portée de la Saône, on charrie ces tonneaux sur son rivage, et on embarque le poisson dans des bateaux percés, qui le conduisent jusqu'à Lyon; arrivé à la ville, on le garde encore un certain temps pour le faire dégorger dans de semblables bateaux. Les eaux du Rhône ne conviennent point à cet usage; le poisson y meurt ou y maigrit en peu de temps. Celles de la Saône font perdre aux *carpeaux* leur goût de marais en partie, sans diminuer leur poids; mais, quelques soins que l'on prenne, le *carpeau* pêché dans un étang est toujours inférieur à celui de la Saône, même à celui qui s'y est dégorgé en liberté pendant quelques jours. La chair du *carpeau* du Rhône est ordinairement assez dure et peu chargée de graisse, différant en cela du brochet, qui dans ce fleuve prend une qualité supérieure.

On a trouvé quelquefois des *carpeaux* dans des étangs de la plaine du Dauphiné. On dit que le lac de Genève n'en fournit point, et que celui de Nantua en a quelques-uns : il en vient aussi du lac du Bourget en Savoie; mais les meilleurs, les plus forts, les plus gras et les plus succulens sont ceux qui se pêchent dans la Seille, petite rivière qui a son embouchure dans la Saône entre Mâcon et Tournus. Son lit est étroit et profond, et son cours assez lent; les *carpeaux* y remontent volontiers après de fortes pluies : les pêcheurs de la Saône les prennent, comme la carpe, à l'hameçon, à l'épervier, et plus ordinairement à la seine; ils nomment *pagniaux* ceux qui ne pèsent qu'une livre. Les *carpeaux* ordinaires pèsent depuis une livre jusqu'à 5 : les gros sont de 8 à 10 livres; les plus forts vont à 15, mais cela est rare. En général, c'est un poisson peu commun et très-recherché. Les plus gros sont les plus délicats : leur chair fond à la bouche, elle a le goût de la carpe; mais ce goût est infiniment plus fin; le court-bouillon est la manière de les apprêter la plus en usage.

CARPIERS. Petits étangs appelés aussi *alviers*. V. *Etang*.

CARPION. Excellent poisson du genre *salmone*, *salmo carpio*, qu'il ne faut pas confondre avec la carpe. Le *carpion* ressemble à la truite par le nombre et la position des nageoires; il a sur le dos le petit appendice cartilagineux qui caractérise la famille des saumons : il ressemble encore aux truites par les écailles, qui sont petites; par sa couleur, qui est brune sur le dos, et argentée sur les côtés, chargée de mouchetures noires, rousses ou d'autres couleurs; il a des dents au bord des mâchoires, au palais et sur la langue; sa longueur est communément d'un pied; son corps est plus large que celui des truites; sa tête paraît menue, ce qui est commun aux poissons qui sont gras et dont le corps est gros : son dos est un peu arqué; sa forme approche de celle du barbeau.

Le *carpion* se trouve dans le Danube et en plusieurs endroits, principalement dans le lac de Garde. Il y a une saison où l'on en prend plus que dans les autres. Quand les pêcheurs en ont pris abondamment, ils en conservent en vie dans les réservoirs de bois qu'ils construisent au bord de l'eau; et lorsqu'ils s'aperçoivent qu'ils maigrissent, ils en font cuire et les assaisonnent avec du vinaigre, du sel et des épices; au moyen de quoi, ils transportent fort loin ce poisson, qu'ils estiment beaucoup et qui est en effet excellent.

CARRA ou CAVA. On nomme ainsi, à la Teste-de-Buch et dans le bassin d'Arcachon, une espèce

de manet avec lequel on pêche à la dérive. Le filet s'appelle *aumaillade*.

CARREAU. Les marchands de poisson nomment *brochets-carreaux* les plus gros brochets.

CARREAU, CARRELET, CARRÉ, CALEN, *venturon*, ECRIQUIER ET HUNIER. Le filet auquel on donne ces différens noms est une nappe simple et carrée, qui a 4, 5, 6 et jusqu'à 8 pieds de côté. Elle est toujours bordée d'une corde, qui n'est pas grosse, mais qui doit être forte et bien travaillée. On fait ordinairement les mailles du milieu plus serrées que celles des bords, pour prendre des ables, ainsi que pour la menuise, qui sert à amorcer les hameçons. On fait ces mailles du milieu très-serrées, pour que les petits poissons ne passent pas au travers. Mais quand on veut prendre des poissons un peu gros, il convient de faire les mailles plus larges; car il est important pour cette pêche de pouvoir tirer promptement le filet hors de l'eau; et plus les mailles sont larges et le filet délié, moins on éprouve de résistance de la part de l'eau.

Autrefois on tenait la nappe presque plate; mais comme on s'est aperçu que les poissons un peu gros, qui sautaient sur cette nappe, en gagnaient assez fréquemment le bord, et retombaient à l'eau, on a fait les nappes un peu en poche, et on augmente la profondeur de cette poche quand on prévoit qu'on ne sera pas maître de tirer promptement le filet hors de l'eau.

On forme à chaque coin de la nappe, avec la corde qui la borde, un œillet pour recevoir le bout des perches courbes dont nous allons parler.

On a deux perches légères et pliantes *a b* (*Pl.* 24, *fig.* N°. *II*), plus longues que la diagonale du filet; on les plie en portion de cercle, pour en passer les bouts dans les œillets qu'on a formés aux angles de la nappe. On lie ensuite ces perches courbes à l'endroit *c*, où elles se croisent; et la même corde sert aussi à attacher le carrelet à l'extrémité d'une autre perche, qui est faite d'un bois léger, et plus ou moins longue, suivant la profondeur de l'eau où l'on veut pêcher, et la distance qu'il y a depuis le bord où l'on s'établit, jusqu'à l'endroit où l'on se propose de tendre le filet.

Quelquefois encore, suivant différentes circonstances, on attache le carrelet presque immédiatement à la perche, ou bien on le suspend à une corde plus ou moins longue. (*Fig. A.*)

Les poissons se rassemblent ordinairement dans une anse où il y a peu de courant, où l'eau est échauffée par le soleil, ou bien dans des endroits où quelques insectes nagent, soit sur l'eau, soit dans l'eau. Apercevant donc des poissons ainsi rassemblés, on plonge le carrelet dans l'eau, de manière qu'il s'étende sur le fond. Si l'on voit des poissons qui nagent au-dessus du filet, il faut le relever promptement: car lorsque les poissons aperçoivent le mouvement des perches, ils veulent plonger dans le fond, et ils se précipitent ainsi sur le filet; mais aussitôt que le filet quitte le fond, ils sautent, font des efforts pour s'échapper, et ils s'échappent en effet si l'on ne relève pas promptement le carrelet. C'est pour cela qu'on fait ordinairement cette pêche dans les endroits où la nappe d'eau a peu d'épaisseur. Le poisson trouve d'autant plus de facilité à s'échapper, qu'il faut plus de temps pour faire sortir le filet de l'eau. C'est aussi pour cette raison que les pêcheurs ont différentes manières de tenir la perche du carrelet.

Comme ceux qui pêchent au bord de la mer sont fréquemment obligés d'avoir la perche fort longue, ils en appuient le gros bout contre leur pied gauche, et saisissant la perche avec les deux mains, ils ont ainsi beaucoup de force pour relever le carrelet, qui est ordinairement plus grand que ceux dont on se sert dans les rivières.

La plupart de ceux qui pêchent avec le carrelet, au bord des rivières et des étangs, tiennent le gros bout de la perche dans la main gauche, et le posent contre la cuisse; puis, saisissant la perche 3 pieds plus loin avec la main droite, ils sont en force pour relever le filet.

D'autres posent la perche comme en balance sur le bras gauche, qui alors forme un point d'appui, et ils emploient la main droite pour relever le filet, en appuyant cette main sur le gros bout de la perche, pendant qu'ils élèvent le bras gauche.

Mais il paraît mieux, pour avoir plus de force, de mettre le gros bout de la perche entre les deux cuisses, de l'appuyer sur une fesse, et de tenir la perche en cet état avec les deux mains. Lorsqu'on aperçoit des poissons sur le filet qui est étendu au fond de l'eau, pour le relever promptement, on porte les mains à 2 pieds plus loin; et pliant les cuisses, en même temps qu'on fait agir les bras, on tire le carrelet très-vite de l'eau.

On ne pratique guère cette pêche au bord de la mer que dans la Méditerranée, particulièrement à la côte de Gênes, pour prendre de petits poissons. Mais, dans l'Océan, quand la marée monte, les pêcheurs s'établissent à l'entrée des gorges et des basses, ou à l'embouchure des rivières: au lieu de coucher le filet à plat sur le fond, ils l'opposent au courant, pour arrêter les poissons qui le suivent, sur-tout les poissons plats, qui s'empressent de monter avec le flot.

Cette pêche étant plus avantageuse quand l'eau est trouble que lorsqu'elle est claire, les pêcheurs ne peuvent pas toujours apercevoir les poissons qui donnent dans leur filet: alors ils relèvent de temps en temps le carrelet pour en tirer le poisson.

Comme on oppose pour cette pêche le filet au courant, on attache le carrelet à une corde plus longue que quand on pêche dans les eaux dormantes; et attendu qu'il faut plus de force aux pêcheurs pour relever le filet, ils saisissent la perche avec les deux mains. Aussitôt qu'ils ont pris les poissons qui se trouvent dans leur filet, ils le remettent à l'eau, et recommencent les mêmes manœuvres.

Pêche au carrelet appelé calen ou venturon. — Quelques pêcheurs font une pêche à-peu-près semblable avec de petits bateaux (*Pl.* 24, *N°. I*), soit dans les étangs, soit à la mer à portée de la côte. Ils élèvent à l'arrière du bateau un chandelier *a* ou un montant de bois, qui se termine au bout d'en haut par un enfourchement, ou qui porte une grosse boucle ou un boulon de fer *b*; ce qui est nécessaire, afin d'avoir un point d'appui qui leur procure de la

force pour tirer de l'eau un grand carrelet qu'on nomme *calen*. On met dans l'enfourchement, où bien on passe dans la boucle un espar qui a 15 à 18 pieds de long. Enfin, on attache au bout de cet espar les arcs qui portent le filet, et qui sont ordinairement de fer; ce filet a de 10 à 11 pieds en carré. Comme tout cela fait un poids considérable, on charge avec un billot de bois ou des pierres le bout de l'espar qui répond au dedans du bateau, afin de le mettre en équilibre avec le filet.

Le pêcheur fait plonger le filet dans l'eau pendant que ses camarades rament mollement; de temps à autre, il fait sortir le filet de l'eau, ce qui s'exécute facilement, à cause du contre-poids; et quand il y a du poisson pris, un des pêcheurs tire à lui le filet au moyen d'une corde qui tient à la bordure, pour prendre plus aisément le poisson.

Dans le port de Marseille, on pêche au calen autour des bâtimens qui y sont amarrés.

Auprès de Fréjus, dans un étang qui communique à la mer par un canal, on pêche des muges et des anguilles avec le calen, que l'on y nomme aussi *venturon*.

Pêche à l'échiquier, dit hunier. — On supprime quelquefois la perche pour pêcher dans des eaux plus profondes et avec de plus grands filets. Pour cela (*fig. A*), on attache la croisée du filet à un cordage qui passe dans une poulie, frappée à l'extrémité d'une corne ou demi-vergue, et quand on veut relever le carrelet, on hale sur le cordage; mais comme on ne peut pas tirer fort vite le filet hors de l'eau, afin que le poisson ne s'échappe pas, on fait le filet grand et profond, en sorte qu'il forme comme une espèce de sac.

Les maîtres des gribannes d'Abbeville, qui naviguent dans la Somme depuis Abbeville jusqu'à Amiens, font la pêche au carreau, et ils la pratiquent dans les eaux salées et les eaux douces de la rivière; les filets dont ils se servent ont une brasse et demie en carré, et les mailles ont environ 6 lignes d'ouverture.

On fait encore dans les environs de Calais la pêche au carreau dans de petits batelets qu'on nomme *flambarts*, du port d'un demi-tonneau au plus; ils ne s'écartent guère de la citadelle. Ces bateaux sont à fond plat, et ont un petit mât ou plutôt une perche de 7 à 8 pieds de longueur, qui s'incline pour que le bout excède le bateau. Au bout de cette perche est frappée une poulie, qui reçoit un cordage menu, qui porte le carreau. Quand on a hissé le carreau plus haut que le bord du bateau, le pêcheur l'amène à lui au moyen d'une petite ligne, qui est frappée au bord du carreau.

On ne prend guère à cette pêche que des flets et des anguilles. Elle commence à la fin d'avril, et finit au commencement de septembre.

Des circonstances où l'on emploie des appâts. — On voit, par ce que nous venons de dire, qu'il y a des carrelets qu'on tient sédentaires dans des eaux dormantes, et que, dans d'autres circonstances, le carrelet est établi sur un bateau et en mouvement, ou dans un endroit où il y a un courant.

Dans le premier cas, il faut que les pêcheurs attendent qu'il s'arrête des poissons sur le filet, pour les saisir en enlevant promptement le carrelet. Dans les rivières où les pêcheurs se proposent de prendre soit des ables, soit de petits poissons pour amorcer les haims, ils se placent à des endroits où il y a peu de courant, et ils mettent dans le courant, au-dessus de l'endroit où ils plongent le filet, des tripailles et du sang caillé dans un panier; les petits poissons, alléchés par cet appât, se rassemblent au-dessus de la nappe du carrelet, et on en prend quelquefois un bon nombre; mais, pour attirer les gros poissons, on prend une poignée de vers de terre, qu'on nomme *achées* ou *lèches*; après les avoir enfilés tous en travers et par le milieu du corps avec un bon fil retors, on noue l'un à l'autre les deux bouts de ce fil, et on attache ce paquet de vers à l'endroit de la croisée, en sorte que les vers soient un peu au-dessous des bords de l'échiquier; ces vers s'agitent, et bientôt on voit un nombre de petits poissons s'attrouper pour les manger; mais il ne faut pas encore relever le filet : car, peu de temps après, il vient de gros poissons qui chassent les petits, et en relevant le carrelet on les prend.

Il y en a qui mettent l'appât de sang caillé ou autre au fond du carreau, où ils cousent un morceau de toile, qu'ils fendent pour introduire l'appât entre lui et le filet.

Ceux qui pêchent au carrelet dans les eaux courantes ne se servent point d'appâts. Comme ils se proposent de prendre les poissons qui suivent le cours de l'eau, ils les arrêtent au passage; et dans ce cas, au lieu de descendre la nappe sur le fond, ils la soutiennent entre deux eaux, afin qu'étant entraînée par le courant, elle prenne une position à-peu-près verticale, et que, l'eau courante traversant le filet, les poissons se prennent dans le fond, qui fait une poche; mais on a trouvé plus avantageux de se servir, pour remplir cette intention, de filets autrement disposés, dont nous parlerons dans la suite.

Réglemens.

L'usage du carrelet est interdit aux pêcheurs dans les rivières par l'art. 50 du cahier des charges, sous les peines portées par l'ordonnance de 1669, titre XXXI, art. 10.

Quant aux réglemens relatifs à l'usage de ce filet pour la pêche en mer, et de ceux dont nous venons de parler, V. l'article *Pêche maritime*, § 3, et le *Recueil* à la fin de ce *Dictionnaire*.

CARRÉ, CARRELET ou CARREAU. V. *Carreau*.

CARRELET ou CARELET, *pleuronectes rhombus*. (Lin.) Poisson du genre des pleuronectes, que l'on nomme, dans plusieurs provinces de la France, *barbue, rhomboïde*; en Italie, *rhombo*; auprès de Venise, *scatto*; en Allemagne, *gluttbutt*; à Londres, *pearl*.

Description.—Ce poisson (*Pl. 7, fig. 7*) et le turbot sont les pleuronectes qui présentent le plus de largeur ou plutôt de hauteur; car la hauteur est presque égale à la longueur de l'animal. Il a la tête petite, la mâchoire inférieure plus avancée que l'autre; plusieurs rangées de dents petites et pointues aux

deux mâchoires; les deux yeux à gauche; le corps couvert d'écailles obtuses et molles; le côté gauche du corps brun et marbré de jaune; la bouche assez grande; la ligne latérale d'abord très-courbée, et ensuite droite. Il parvient à une grandeur considérable, mais jamais à la même grandeur que le *flétan*, qui est aussi beaucoup plus long que haut, et que l'on croit être le poisson qu'on a pris sous Domitien, et qu'on a cité comme un carrelet qui avait de 10 à 12 pieds de long.

Habitation et nourriture. — Le carrelet est très-commun; on le trouve dans l'Océan atlantique boréal, ainsi que dans la Méditerranée. Il se plaît particulièrement dans cette dernière mer, auprès des côtes de la Sardaigne: c'est, avec la sole, le poisson le plus commun que l'on pêche sur les côtes des îles Açores. Il pénètre quelquefois dans les fleuves: il entre notamment dans l'Elbe. Il se tient au fond de la mer à moitié enfoncé dans le sable, ou dans la vase, et y attend les petits poissons, les crustacés et les coquillages, dont il fait sa nourriture.

Qualités. — La chair du carrelet est très-bonne, quoique moins estimée que celle de plusieurs autres poissons du même genre. On le mange frais en France, et on en voit à Paris une partie de l'année, que l'on sert sur les tables, soit frits, soit cuits au court-bouillon. Ordinairement le prix de ce poisson est à la portée de la classe ouvrière de cette ville: c'est le *turbot* ou la *sole* des familles peu aisées. Dans le Nord, où le carrelet est encore plus commun que sur nos côtes, on sale, on fume, on marine tout ce que la population ne peut consommer frais, et on le vend très-souvent sous le nom de *flétan*.

Pêche. — On prend le carrelet principalement à la ligne de fond, amorcée de crustacés ou de morceaux de poissons. On le prend aussi à la fouane lorsque la mer est calme et qu'on peut l'apercevoir au fond.

CARROSSE. Il y a de petits bas parcs dont le dessus est couvert par un filet, c'est ce qu'on appelle *carrosse* ou *parcs couverts*. V. *Parc*.

CARTE. Quelques pêcheurs nomment ainsi la flue des tramaux, ce qui n'est guère d'usage. La carte de Dunkerque est un filet en chausse qu'on traîne: ainsi c'est une espèce de drague. V. *Tramail*.

CARTILAGINEUX (POISSONS). Nom d'une des divisions des poissons qui renferme ceux qui sont privés d'arêtes. Les cartilagineux avaient été séparés des poissons par Lacépède, attendu qu'ils ne respirent point par des ouïes ou branchies comme les autres; il les avait placés parmi les *amphibies*, sous la dénomination d'*amphibia natantes;* mais aujourd'hui on est généralement d'accord qu'ils doivent faire partie des poissons. V. *Poisson* et *Ichthyologie*.

CASCADE. Chute d'eau naturelle ou artificielle.

CASSIS. Ville du département des Bouches-du-Rhône, où il y a une juridiction de *Prud'hommes-Pêcheurs*. V. ces mots.

CASTAGNOLE, *sparus raii*. (V. la *Pl. 6, fig.* 8.) Poisson du genre des spares, qui parvient à une longueur de 18 pouces et à une largeur d'environ 6 pouces, qu'on trouve, mais rarement, dans les mers du Nord, et qui, suivant Duhamel, se trouve aussi sur les côtes de Provence. Il a le devant de la tête élevé et arrondi, la mâchoire inférieure plus longue que la supérieure, le dos noir, les côtés bleus, la partie inférieure argentée, 3 rayons aiguillonnés, et 35 rayons articulés à la nageoire dorsale, et 2 rayons aiguillonnés et 30 articulés à l'anale.

CASTAGNOLE. C'est aussi le nom vulgaire du *marron*, poisson du genre *spare*. V. *Marron*.

CASTRATION DES POISSONS. On pratique cette opération sur les carpes, pour en rendre la chair plus grasse, plus délicate et de meilleur goût.

On lit, dans l'*Histoire de l'Académie royale des Sciences*, année 1742, page 31, que M. Sloane avait vu faire cette opération par un nommé Samuel Tull, marchand de poissons, et qu'elle consistait à ouvrir l'ovaire et à remplir la plaie avec un morceau de chapeau.

Le baron de la Tourdaigne a fourni à Duhamel des renseignemens beaucoup plus complets, en lui annonçant que la castration des poissons n'était ni plus difficile ni plus dangereuse que celle de tous autres animaux, et que sur plus de 200 carpes qu'il avait fait opérer, il n'en était mort que 3 ou 4. Voici le détail de l'opération:

Il faut être muni de deux bistouris, un recourbé et coupant par sa partie convexe, et un droit; ce dernier doit être terminé par un bouton réservé à la pointe; en outre, d'un stylet ou fil d'argent assez fort, terminé à un de ses bouts par un petit bouton, et à cette extrémité il doit former un petit crochet.

Pour faire l'opération, on prend une carpe; plus elle est grasse, et plus l'opération est aisée. On peut opérer sur les deux sexes, mais avec plus de facilité sur les carpes mâles que sur les femelles, parce que les vaisseaux spermatiques sont plus en état de résister.

On prend donc une carpe, d'une livre si l'on veut; on l'enveloppe d'un linge; on la couche sur le dos, et on la tient en cet état entre les genoux: alors, avec le bistouri courbe, on entaille les écailles et la peau précisément entre l'anus et les nageoires du ventre, prenant garde d'entamer les entrailles en entrant trop avant. Cette ouverture étant faite, et ayant ouvert la capacité du ventre, on prend le bistouri droit, qu'on y enfonce sans craindre de blesser les viscères, à cause du bouton qui le termine, et l'on ouvre tout l'espace compris entre l'anus et les nageoires: alors, avec le petit crochet d'argent, qu'on plonge dans le ventre, on tire le conduit des urines, et en même temps les vaisseaux spermatiques qui viennent aboutir à l'anus.

Dans les poissons, les vaisseaux spermatiques partent de l'ovaire et accompagnent l'urètre et le rectum, un d'un côté et l'autre de l'autre, et il faut avoir grande attention de ménager ces deux organes. Pour cela, il faut en séparer les deux vaisseaux spermatiques l'un après l'autre avec une tenette, et on en coupe 3 à 4 lignes, pour empêcher qu'ils ne puissent se rejoindre; ensuite, avec une aiguille et du fil, on rapproche les lèvres de la plaie par un point de suture, et on remet le poisson à l'eau: dès que l'urètre et le rectum ne seront point offensés, tout

ira bien. On en a gardé plusieurs dans des réservoirs jusqu'à parfaite guérison, ce qui va ordinairement à 3 semaines, et il a paru que ces plaies se guérissaient plus promptement aux poissons qu'aux autres animaux.

« C'est, ajoute le baron de la Tour-d'Aigues, l'opération allemande que je viens de décrire. J'ai aussi essayé l'opération anglaise, dont il est parlé dans les *Mémoires de l'Académie*, et j'en ai eu des succès. Elle se fait en ouvrant le ventre du poisson par le côté; mais on ne peut pas si bien distinguer les trois conduits; de plus, à celle-ci, il serait difficile de recoudre la plaie : c'est pourquoi on se contente d'introduire dans la plaie un morceau de feutre, pour empêcher l'eau d'entrer dans la cavité de l'abdomen. Voilà toute l'opération, et pourvu qu'on parvienne à ne pas endommager le conduit de l'urine, on peut être assuré que le poisson guérira promptement; il faut rarement plus de 3 semaines pour que la plaie soit bien cicatrisée, ce que j'ai remarqué dans ceux que j'ai conservés ce temps dans le réservoir.

» A l'égard des grands avantages qui doivent résulter de cette opération, je ne puis rien vous en assurer de positif, parce que je les ai toutes mises dans mon étang, qui n'est jamais pêché à fond, et que je n'ai pu les distinguer dans la grande quantité de poissons qui y est; mais vous pouvez être certain qu'il est plus aisé de châtrer un poisson qu'un chapon. »

Tel est le fait dont on est redevable à M. de la Tour-d'Aigues; mais il ne paraît point que, depuis plus d'un demi-siècle que cette expérience est connue, on se soit occupé d'en tirer parti.

CATAPHRACTE. Nom spécifique d'un poisson qui fait partie du genre des cottes de Linnæus, et que Lacépède a placé parmi les aspidophores. On le connaît aussi sous le nom de *pogge*. V. *Aspidophore*.

CATENIÈRE ou CATONIÈRE. Haut de chaîne qui porte quantité de crocs, que les pêcheurs traînent au fond de la mer pour retrouver leurs filets ou leurs appelets quand ils leur ont échappé.

CATICHES. On nomme ainsi les trous dans lesquels se cachent les loutres au bord des rivières et des étangs.

CATIMARAN. Sorte de radeau fait avec trois pièces de bois, et qui sert sur la côte de Madras à pêcher à la ligne simple.

CAUCHE. Nom qu'on donne sur la Loire à des anses où se tiennent les aloses pendant la chaleur du jour.

CAUDRETTE, CHAUDRETTE, COUDELETTE, CHAUDIÈRE, SAVONCEAU. Ces termes, adoptés dans différens ports, désignent des trubles qui n'ont point de manche, et sont suspendues comme le plateau d'une balance : on les relève avec une petite fourche de bois. V. *Chaudière*.

CAVALAGE. Accouplement de deux tortues pour la génération.

CAVIAR ou CAVIAT. Œufs d'esturgeon, qu'on sale et qu'on marine en Russie pour les envoyer au loin. On fait aussi du caviar avec les œufs de carpe. Les Italiens regardent le caviar comme un mets délicat. V. *Esturgeon*.

CAVILLONE, *trigla cavillone*. Poisson du genre des trigles, que l'on a ainsi appelé en Languedoc, à cause de sa ressemblance avec une cheville que l'on y appelle *caville*. Ce poisson, qui n'a que 4 à 5 pouces de long, est en effet court, arrondi, gros vers la tête, et se termine en pointe. Il n'a que 2 rayons articulés auprès de chaque nageoire pectorale, et la nageoire de la queue lancéolée. Il est d'un beau rouge, avec les nageoires pectorales blanches en dessus et brunes en dessous. On le trouve dans la Méditerranée. Ce poisson a la faculté de voler. Sa chair est dure et peu agréable au goût.

CAYMAN. Nom que l'on donne au *crocodile d'Amérique*. Les Indiens ont le courage de pêcher ce terrible animal, et cette pêche est pour eux un divertissement. Elle est décrite dans le *Dictionnaire des Pêches de l'Encyclopédie*.

CAZIER ou CAZIAR. Nasse à-peu-près semblable aux bourraches, avec laquelle on prend dans le quartier de Saint-Malo des poissons à croûte.

CÉLERET. Filet dont on se sert sur les côtes de Normandie : on l'appelle encore *coloret*. V. *Seine*.

CÉLERIN ou CELAN. Les pêcheurs appellent ainsi un poisson du genre *clupée*, qui a beaucoup de rapport avec la *sardine* et le *hareng*.

Duhamel le distingue du hareng par les traits suivans : le corps plus court, plus gros, le dos plus charnu, les écailles plus grandes; et en le comparant à la sardine, il reconnaît que le célerin est plus arrondi que celle-ci, qui, proportionnellement à sa grandeur, a le corps plus aplati. « Enfin, dit-il, les pêcheurs anglais et les Bretons, qui prennent de grosses sardines et des célerins pêle-mêle avec les harengs, savent distinguer ces poissons : d'où il suit que les différences sont assez considérables pour être aperçues par les connaisseurs. Joignons à cela que la délicatesse de la chair de la sardine et même du hareng met en état de les distinguer du célerin par ceux qui ne les connaîtraient pas à la seule inspection. »

On ne fait point de pêche particulière pour prendre les célerins : quelques-uns, à la vérité, précèdent les harengs; mais il en reste encore beaucoup lorsque les harengs paraissent. C'est pourquoi on en prend dans les mêmes filets : on en trouve aussi dans les pêcheries de la côte et dans les parcs; beaucoup se consomment frais à portée des ports où on les prend, et les pêcheurs aux haims s'en servent à Yarmouth pour amorcer. Quand ce poisson donne abondamment à la côte, on en sale en barils comme les anchois, après leur avoir coupé la tête et la queue; néanmoins, on ne les estime point autant pour manger : les pêcheurs aux haims les recherchent beaucoup comme appâts, et les achètent le double des harengs salés.

On assure qu'on pêche des célerins aux côtes de l'Epire et d'Albanie, qu'on en sale et qu'on en saure comme nous faisons les harengs; puis on les transporte dans la mer Adriatique.

Le célan ou célerin de la Manche était pêché fort anciennement sur les côtes de France : il en est

parlé dans le *Cueilloir des droits de l'archevêque de Rouen*, à Dieppe, et dans les ordonnances de 1326 et de 1350, comme d'un poisson salé. Le *hareng-célerin*, car il est quelquefois ainsi nommé, ne devait point à Paris de droit de coutume. L'espèce en est assez rare aujourd'hui sur les côtes de France sans qu'on puisse en assigner la cause; il fallait qu'alors on en prît chaque année une quantité assez grande, puisqu'on lui donnait la même préparation qu'au hareng. Ce poisson est le pilchard des Anglais, dont la pêche a lieu sur la côte méridionale de Cornouailles.

On pêche dans les lacs de Savoie des poissons qu'on nomme *célerins*, parce qu'ils ressemblent beaucoup aux célerins de mer; leurs écailles sont menues, luisantes et peu adhérentes; ils sont très-gras. On les prend au printemps, et on sale les plus petits, parce qu'ils se conservent mieux, ayant moins d'huile que les gros.

CÉNAGE. C'était un droit que l'on payait à cause de la permission de pêcher sur une rivière.

CÈNE ou plutôt SEINE. On nomme ainsi des nappes propres à prendre du poisson. V. *Seine*.

CENTRINE. V. *Humantin*.

CENTROPOME. Genre de poissons établi par Lacépède, et composé de plusieurs espèces qui faisaient partie du genre *perche* de Linnæus. Il comprend entre autres espèces le *Bar* ou *Loup*, le *Mulet* et le *Sandat*. V. ces mots.

CÉPHALE. Nom d'un poisson du genre *Mugil*. V. ce mot.

CÉPOLE, *cepola*. Genre de poissons de la division des *thoraciques*, dans lequel on distingue trois espèces, qui habitent la Méditerranée, et qui sont remarquables par leur grande longueur et leur peu de largeur.

Le Cépole-Tania. (*Pl.* 5, *fig.* 1re.) On le connaît sur les côtes de France sous le nom de *ruban*, de *spase*, *flamme*, *flambeau*, *lame*, *épée*, *cavarigo*, *vitta* et *bandelette*, dénominations qui toutes désignent la forme de ce poisson. Il parvient à 2 et 3 pieds de longueur, et n'a que 3 à 4 lignes de large. Il a la tête assez large; le museau arrondi; une rangée de dents à la mâchoire supérieure, et deux rangées à la mâchoire inférieure; les nageoires dorsales et anales très-longues; le corps comprimé, dénué d'écailles, et si huileux qu'il paraît demi-transparent; le dos gris, taché de rouge; le ventre blanc et les nageoires rouges. Il nage avec une grande vivacité, et produit un joli effet par ses ondulations et le brillant de ses couleurs. Il se nourrit principalement de crustacés ou de petits coquillages, et on se sert de ces appâts pour le prendre à l'hameçon; mais lui-même n'est guère employé qu'à servir d'appât pour la pêche des gros poissons, attendu que sa chair est peu estimée.

Le Cépole serpentiforme, *cepola rubescens* (Lin.), a le museau pointu; sa couleur est d'un rouge plus ou moins pâle, avec des bandes transversales, nombreuses, étroites et irrégulières; les nageoires du dos et de l'anus sont très-longues et assez basses. On le connaît sur nos côtes sous les noms de *serpent de mer*, *serpent rouge*, *serpent rougeâtre*. Il a les mêmes mœurs que le précédent.

Le Cépole-Trachiptère a les nageoires rudes et garnies de quelques rayons aiguillonnés, et une ligne latérale formée par une rangée d'écailles, que l'on peut distinguer facilement des autres.

CERCEAU. Les pêcheurs dans les eaux douces attachent quelquefois autour d'un cerceau, *Pl.* 15, *fig.* 10, un certain nombre de lignes ou de piles, qui portent des haims amorcés. Ils mettent sur ces lignes, à une petite distance des haims, de petits morceaux de plomb pour les faire entrer dans l'eau, et ils attachent au cerceau des flottes de liége, pour qu'il se tienne sur l'eau. On place aussi à la circonférence de ce cercle trois cordes, qui se réunissent en *d*, comme les cordeaux qui soutiennent les plateaux d'une balance. Il y a encore à ce point de réunion une flotte de liége. Enfin, on met quelque part, à la circonférence du cerceau, une corde, qu'on attache au bord de l'eau à un piquet, pour que le cerceau reste à la place où on l'a posé, à portée des herbiers ou des crônes, en un mot dans les endroits que l'on sait que le poisson fréquente.

Le cerceau se tend le soir, et on le visite le lendemain un peu après le soleil levé. Si on s'aperçoit qu'il y ait du poisson pris, on approche le cerceau du bord, en tirant la corde qui est attachée au piquet; et avec un graffe, on le soulève par les cordes *d*, pour le porter tout-à-fait à terre. On détache le poisson; on remplace les appâts qui manquent, et on remet le cerceau à l'eau pour continuer la pêche.

CÉTACÉ, du latin *cetaceus*, formé du grec *ketos*, baleine, qui a rapport ou qui ressemble à la baleine. Sous le nom de cétacé, les Grecs comprenaient tous les poissons de grande taille.

Les cétacés forment le onzième et dernier ordre des animaux mammifères du système de M. Cuvier.

Les caractères de cet ordre, dont la *baleine* et le *cachalot* forment les deux premières espèces, sont de n'avoir point les pieds apparens, mais en forme de nageoires. Les cétacés ont sur la tête des évents au moyen desquels ils rejettent avec force l'eau qu'ils ont avalée. Ils ont le sang rouge et chaud; deux ventricules et deux oreillettes au cœur; des vertèbres; des poumons; des mamelles; point d'extrémité postérieure.

Ils ont tous les caractères des animaux à double système nerveux ou vertébrés et à sang chaud; chez eux, la circulation est double comme dans l'homme et les quadrupèdes vivipares; leur respiration se fait par des poumons, et non point par des branchies, comme chez les vrais poissons. Le mâle et la femelle ont un véritable accouplement; celle-ci met bas des petits vivans qu'elle allaite de ses mamelles, ainsi que le font les quadrupèdes. La forme de leurs principaux organes, tels que le cerveau, les parties génitales, l'estomac, le foie, le cœur, les poumons, ressemble beaucoup à la forme des mêmes organes dans les autres mammifères. Leur peau, lisse, sans écailles et sans poils, est enduite d'une humeur grasse et huileuse. Leur queue est toujours aplatie horizontalement, et non pas verticalement comme chez les poissons. Toutes les espèces ont des yeux extrêmement petits relativement à leur taille; la forme de leur corps est généralement cylindrique ou elliptique. Des évents, c'est-à-dire un ou deux

trous placés sur la tête, servent de conduits pour l'entrée et la sortie de l'air du corps de l'animal. Comme ils rejettent l'eau par des jets de la hauteur de plusieurs pieds en soufflant dans ces narines, ils ont été nommés poissons-souffleurs. Lorsqu'on n'aperçoit qu'un orifice extérieur, c'est que les deux évents sont réunis : la baleine a seule deux évents séparés; dans les autres cétacés, les évents se réunissent à l'orifice. Tous ont une tête plus ou moins aplatie et prolongée en museau. Leur gueule, d'une immense étendue, est tantôt armée de dents coniques, comme dans les *dauphins* et les *cachalots*; tantôt garnie de fanons, comme dans les *baleines*, ou d'énormes défenses, comme chez les *narwhals*.

Ils tiennent le milieu entre l'état de carnivore et d'herbivore, et se nourrissent en effet de zoophytes ou de crustacés, de mollusques et de poissons; et comme ces alimens se présentent en abondance, que les cétacés ont un estomac très-ample, et qu'il leur suffit d'ouvrir la gueule pour que les substances vivantes s'y précipitent, ils en font une prodigieuse consommation.

On connaît quatre genres principaux de cétacés : 1°. celui des *Baleines*, qui renferme huit espèces; 2°. celui des *Cachalots*, qui en renferme six; 3°. celui des *Narwhals*, qui se compose de deux espèces; 4°. celui des *Dauphins*, dont on connaît dix espèces. V. ces mots.

CÉTOPHAGES. Mot composé, tiré du grec, qui signifie *mangeur de gros poissons*. On donnait ce nom aux habitans des côtes de la mer Rouge.

CHABLEAU. Corde longue et de moyenne grosseur, qui sert à tirer et remonter les bateaux sur les rivières : on la nomme aussi *cincenelle*.

CHABLER. C'est attacher un fardeau à un câble, le haler, l'enlever.

CHABISSEAU, CHABOISSEAU ET CHABUISSEAU. Tous ces noms paraissent s'appliquer à la *Chevanne*. (V. ce mot.) Celui de *chabuisseau* est, suivant Duhamel, donné par les pêcheurs du Poitou, d'Aunis et de La Rochelle, à un petit poisson de 2 à 3 pouces de long, qui a la tête petite, les écailles petites et blanches, une bande longitudinale d'un bleu clair et luisant; une petite nageoire sur le dos, une derrière l'anus, la nageoire de la queue fourchue, deux nageoires sous la gorge et une derrière chaque ouïe.

CHABOT, *cottus gobio*. (Lin.) Poisson du genre *cotte*, que l'on nomme aussi *âne*, *tête d'âne*, *meunier* et *têtard*.

Description. (V. la *Pl. 5*, *fig. 9*.) — Ce petit poisson, dont la longueur est de 2 décim. (7 pouces,) a la tête plus large que le corps, la forme générale un peu conique; deux nageoires sur le dos; deux aiguillons recourbés sur les opercules des branchies, et le corps couvert d'écailles à peine visibles; 12 rayons à la nageoire de l'anus, 7 à la première dorsale et 17 à la seconde. Son corps est couvert d'une matière visqueuse très-abondante; il est brun, tacheté de noir, jaunâtre en dessous chez les mâles et blanc chez les femelles. Ce poisson nage avec la rapidité de l'éclair.

Habitation. — On trouve le chabot dans presque tous les fleuves et les ruisseaux de l'Europe dont le fond est pierreux ou sablonneux Il aime les courans rapides et se cache entre les cailloux, ou se creuse des trous dans le sable.

Nourriture. — Il se nourrit d'insectes aquatiques, de vers, de frai et de petits poissons. Il est extrêmement vorace, et n'épargne pas même sa progéniture.

Propagation. — Il fraie en avril et en mars; il multiplie considérablement, mais ne couve pas ses œufs, comme l'avaient prétendu quelques naturalistes, qui l'avaient remarqué dans des trous où des œufs de ce poisson avaient été déposés.

Ennemis. — Il a des ennemis redoutables dans le brochet, le saumon, la perche et la truite.

Qualités. — Sa chair est très-délicate, quoique grasse : elle devient rouge par la cuisson, comme celle du saumon. On le mange ordinairement frit; mais on en fait peu d'usage, à cause de la ressemblance de sa tête avec les têtards des crapauds.

Pêche du chabot.

L'hiver est la saison la plus favorable pour le prendre. On ne le pêche pas à la ligne, parce qu'il ne mord pas à l'hameçon : on le prend avec les nasses et avec une truble, qui réussit principalement dans les ruisseaux de peu de profondeur, et dont on agite l'eau de tous côtés pour le faire sortir de son trou et donner dans le filet. On le prend aussi avec la fouane, quand l'eau est claire et qu'on le voit endormi. Dès le temps d'Aristote, on savait que, pour le prendre avec facilité, il fallait frapper sur les pierres qui lui servaient d'abri, et qu'il sortait étourdi, pour se livrer à la main ou au filet.

CHALAND. Bateau plat et de moyenne grandeur, qui sert à amener à Paris ce qui descend la rivière.

On nomme aussi *chalands* les bateaux de la Loire, parce qu'ils sont fort légers et vont à la voile.

CHANLATTES ou ECAULATTES. Espèces d'échelles de menuiserie dans lesquelles on suspend aux ainettes les harengs qu'on veut saurer.

CHALON. Instrument de pêche dont l'usage est défendu par l'art. 10 du tit. XXXI de l'ordonnance de 1669, sous peine de 100 francs d'amende pour la première fois, et de punition corporelle pour la seconde.

Le chalon est un grand filet que les pêcheurs traînent dans les rivières avec deux bateaux auxquels il est attaché.

CHALOUPES. Petits bâtimens qu'on embarque dans les vaisseaux, et qui sont d'un grand service dans les rades : on s'en sert pour la pêche. Il y en a qu'on nomme *lamaneuses*, qui servent à entrer les vaisseaux dans le port.

CHALUS ou CHALUT. C'est un filet en chausse, sans ailes, ou une drague qu'on traîne. Il y en a qui sont montés sur des espèces de traîneaux de bois. V. *Drague*.

Les filets de pêche dits *rets-traversiers* ou *chalut*, et *petit chalut à la chevrette*, font l'objet d'une ordonnance du roi, du 13 mars 1818, qui règle la forme et l'emploi de ces filets. V. le *Recueil* à la fin de ce *Dictionnaire*.

CHANDELIERS. On nomme ainsi sur les bar-

ques et les chaloupes, des espèces de fourches de bois ou de fer, sur lesquelles on met les avirons, les gaffes ou les vergues quand elles sont abattues.

CHANTAGE ou HUAGE. On appelle une pêche *chantage* ou *huage*, quand on fait du bruit pour engager le poisson à donner dans le filet. V. *Folles*.

CHANTEPLEURE. C'est une fente qu'on laisse dans les murailles qui sont près des rivières, ou qui soutiennent des terrasses, pour y laisser entrer et écouler les eaux. Elles sont permises, ainsi que les ventouses et autres ouvertures qui servent à cet écoulement. (*Ord. de* 1669, *tit. XXX, art.* 22.)

CHANVRE, *cannabis sativa*. (Lin.) Plante annuelle dont les filamens servent à faire des cordes, des voiles pour les vaisseaux et toutes sortes de toiles. Le rouissage de cette plante pour en retirer la filasse se fait dans les rivières et étangs; mais de grands inconvéniens sont attachés à cette pratique : les eaux reçoivent de la décomposition de cette plante des qualités malfaisantes, qui peuvent faire périr le poisson et occasionner des maladies épidémiques; le lit des rivières s'encombre des terres et des pierres dont on se sert pour appuyer le chanvre qu'on y met à rouir; et le chanvre lui-même forme un obstacle au libre écoulement des eaux et à la navigation. Il a été proposé une foule de moyens pour suppléer au rouissage; mais jusqu'à ce jour, aucun de ces moyens n'a atteint complétement le but qu'on s'était proposé. V. *Rouissage*.

CHAPE. On nomme ainsi, en Provence, une espèce de lisière qu'on met autour des filets pour les fortifier. Les mailles de *chape* ont 15 lig. en carré.

CHAPEAU. Sorte de truble dont on se sert à Calais pour prendre des chevrettes, qu'on y nomme *grenades*.

CHAPERON. Couverture de paille qu'on met sur les paniers de poissons. C'est aussi une espèce de filet à chausse dont on se sert en Auvergne pour prendre toutes sortes de poissons : il a du rapport avec la savanelle.

CHARBONNÉE (MORUE). C'est celle sur laquelle il y a une poussière roussâtre ou brune. *Charbonné* ou *brumé* signifie la même chose.

CHARBONNIER. C'est le nom vulgaire d'un poisson du genre des gades, du *Colin*. V. ce mot.

CHARDON. Nom vulgaire d'une espèce de *Raie*. V. ce mot.

CHARNIERS ou FOASSIERS. Futailles dans lesquelles les pêcheurs normands déposent les foies de morue pour en faire de l'huile.

CHARRUE. Filet en manche d'usage en Basse-Bretagne, semblable au chalus. V. *Drague*.

CHASSE ou CHATTE. Ancien instrument de pêche, dont l'usage est prohibé par les ordonnances de 1326, 1388, 1402, 1515 et 1550, citées dans *Saint-Yon*, page 224, et auxquelles se réfère l'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 10.

CHASSE. C'est aussi le nom qu'on donne à de petites tessures qu'on tend dans le bassin d'Arcachon, et aux halins qui servent à tirer les grands filets. V. *Tramail*.

CHASSE-MARÉES. Marchands qui transportent promptement la marée, ou à dos de cheval, ou dans des fourgons, aux endroits où s'en fait la vente.

On donne aussi le nom de *chasse-marée* à un bateau qui sert à distribuer le poisson le long des côtes en Bretagne.

CHASSEURS (HARENGS DE). On appelle ainsi, en Hollande, les harengs que des alléges prennent des pêcheurs, et livrent promptement aux marchands.

CHAT. Petit grapin dont se servent les pêcheurs pour retirer du fond de la mer leur tessure, quand elle leur a échappé.

CHAT MARIN. Poisson du genre des squales, qu'on nomme aussi *Roussette*. V. ce mot.

CHAT-ROCHIER. Poisson du genre des squales. V. *Rochier*.

CHATAIGNE-DE-MER. On donne quelquefois ce nom aux oursins.

CHATOUILLE. Espèce de petite lamproie qu'on emploie pour *Appât*. V. ce mot.

CHAUDIÈRE ou CAUDRETTE. L'instrument qu'on nomme *chaudière, chaudrette, caudelette, savonceau*, etc., tous noms adoptés dans différens ports, est, à proprement parler, une truble sans manche, qui est suspendue par des cordes et qui a peu de fond. Il sert principalement à prendre des crabes, des homars, des langoustes, etc. On distingue de petites *chaudrettes* et de *grandes*.

Les petites chaudrettes, dont on se sert à Saint-Valery en Caux et en plusieurs autres endroits, sont formées, *Pl.* 24, *N°. VII, fig.* 12, d'un cercle de fer qui a 12 ou 15 pouces de diamètre : les mailles du filet ont 4 lignes en carré. On met au fond, pour appât, quelques crabes attachés au filet. On suspend le filet comme le plateau d'une balance par trois cordons *c*, qui se réunissent à un cordon *d*, à environ 18 pouces au-dessus du cercle. Au point de réunion est attachée une ligne qui n'a que 2 pieds de longueur. A son extrémité est une flotte de liége *a*, qui sert à soutenir les lignes *c*, et à empêcher qu'elles ne retombent sur la caudrette. Au même point *d* est amarrée une baguette d'environ 18 pouces de longueur, à laquelle on attache une ligne *b*, qui est terminée par une flotte. Cette ligne doit être assez longue pour qu'elle gagne la surface de l'eau, et qu'on aperçoive la flotte, qui indique où est la caudrette. Les pêcheurs jettent ces instrumens à mer basse entre les rochers; et de temps en temps ils les retirent, en passant une fourche comme celle qui est à côté de la *fig.* 13, sous la flotte de liége, ou à la réunion des lignes; ce qu'ils continuent tant que la basse eau le leur permet. On prend beaucoup de chevrettes à cette *pêche*, qui se pratique depuis le printemps jusqu'à l'automne.

Le cercle des grandes chaudières, *fig.* 13, a jusqu'à 2 pieds de diamètre. Il est garni d'un filet délié, qui fait sac, et qui est proportionné à la grandeur du cercle. On y ajuste aussi les cordes *c*, la petite ligne *a*, la flotte et la baguette ordinaires; mais on couvre la caudrette avec plusieurs ficelles formant comme un filet à larges mailles, auxquelles on attache des appâts de poissons frais, comme orphies, crabes, etc. Deux ou trois hommes, *fig. B, N°. III*, se mettent dans un bateau avec sept ou huit caudrettes, qu'il calent jusqu'à 5 ou 6 brasses de profondeur, et ils les relèvent de temps en

temps pour prendre les crabes, les araignées, les homars, les langoustes qui ont mordu aux appâts; car on ne prend guère à cette pêche que des crustacés.

Quelquefois on s'établit pour faire cette pêche sur un rocher. Si les bords du rocher étaient inclinés, on ne pourrait pas faire entrer la caudrette dans l'eau; en ce cas, on établit sur le haut du rocher une perche qui se termine par une fourche. La corde qui soutient la caudrette est portée en dehors au moyen de cette fourche : le pêcheur hale sur la corde pour tirer la caudrette hors de l'eau, et il l'approche de lui avec un crochet.

Pour que la pêche à la caudrette soit avantageuse, il faut que les eaux soient chaudes, parce qu'alors les crustacés s'approchent de la côte en plus grande abondance.

Ce qu'on nomme dans la Méditerranée *salabre de fond* ressemble beaucoup à la caudrette que nous venons de décrire.

On fait, au petit port de Saint-Palais, dans la ci-devant amirauté de Marennes, un établissement singulier, et qui mérite d'être décrit, pour la pêche des salicots ou chevrettes. A portée de ce port, il y a beaucoup de rochers qui ne découvrent pas assez de basse mer pour y faire la pêche des chevrettes à pied; cependant il se retire beaucoup de belles chevrettes entre ces roches. Pour les prendre, les pêcheurs de ce petit lieu ont imaginé de faire un échafaudage sur ces rochers, d'où ils peuvent mettre à la mer des chaudrettes, dans lesquelles ils prennent beaucoup de chevrettes. (*Pl.* 24, *N°. IV.*)

Pour faire cet échafaud, ils plantent sur les roches quatre petits sapins *h, h, h,* qui ont seulement 22 à 24 pieds de hauteur. Ces sapins, piqués dans le fond, d'environ 2 pieds, forment un carré. Ils les rapprochent les uns des autres et les inclinent, afin que l'échafaudage ayant plus de pied, il en soit plus solide.

Environ à 5 pieds du haut des perches, un peu au-dessus de l'eau, ils attachent des traverses *i, k,* qui communiquent d'un montant à un autre pour former une espèce de plancher qu'on couvre de clayonnage. A 2 pieds et demi ou 3 pieds au-dessus de ce plancher, ils mettent encore des traverses, qui s'étendent d'une perche à l'autre, pour former comme un garde-fou ou un parapet, qui empêche qu'on ne tombe à la mer.

On établit de file quatre, cinq ou six de ces cages *b, c;* et comme elles sont éloignées de la côte d'environ 10 brasses à la pleine mer, les pêcheurs forment, pour y arriver, une espèce de pont, ou, comme ils disent, *une galerie,* qui est d'une construction bien simple : ils plantent, depuis le rivage jusqu'à une des cages, une file de sapins ou de perches, qu'ils enfoncent le mieux qu'ils peuvent dans le fond; ils y attachent deux rangs de traverses, qui répondent du rivage jusqu'à une des cages; la file la plus basse leur sert de marche-pied : ils se tiennent avec les mains à celle qui est plus élevée, et ils parviennent ainsi de la côte aux cages.

Ils descendent du haut de ces cages avec des cordes *a a,* assez menues, jusqu'au fond de la mer, des espèces de caudrettes qu'ils nomment *trouillottes,* dont le filet a des mailles de 4 lignes en carré. Communément ces trouillottes sont faites d'une croix de bois, qui soutient le filet, et qu'on charge de quelques pierres pour la faire caler. On met dans le filet des crabes déchirés par morceaux, pour servir d'appât. Cette pêche ne se fait que de haute mer, et seulement depuis les mois de mars et d'avril jusqu'à la fin de juillet; il n'y a guère que les femmes et les filles qui s'en occupent. Chacune cale quatre ou cinq trouillottes, et elles les relèvent de temps en temps pour prendre les chevrettes qui ont été attirées par l'appât.

Il faut du beau temps et du calme pour faire cette pêche avec succès. L'échafaudage étant fait assez à la légère, il est sujet à être endommagé par les ouragans; et quoique les pêcheuses ne se servent point de bateaux, elles sont quelquefois exposées à des accidens lorsqu'elles veulent relever leurs trouillottes, soit qu'un coup de vent renverse la cage où elles sont, soit que les perches qui leur servent de marche-pied viennent à rompre; et c'est beaucoup si cet établissement dure toute une saison sans avoir besoin d'une réparation considérable.

CHAUSSE. Instrument de pêche qui est prohibé par les ordonnances de 1388, 1402 et 1515, citées dans *Saint-Yon,* page 225, et auxquelles se réfère l'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 10.

La même ordonnance, art. 9, veut que la chausse qu'on met au bout des grands filets, tels que les dideaux, pour la pêche dans les rivières, ait la maille de 18 lignes en carré. V. *Dideaux.*

CHAUSSE ou MANCHE DE BRÉGIN. Elle diffère de l'aissaugue en ce qu'elle est plus large; les mailles du cul-de-sac sont si petites, que ce filet semble une toile claire. L'usage en est prohibé par la déclaration du roi, du 23 avril 1726. V. cette *Déclaration* à l'article *Pêche maritime.* V. *Brégin.*

CHAUSSÉE D'UN ÉTANG. C'est une levée ou une digue qu'on fait avec beaucoup de soin pour retenir l'eau; il y au milieu une bonde pour le vider. V. *Étang.*

CHAUVE-SOURIS. V. *Hirondelle.*

CHAUX. L'art. 14 du tit. XXXI de l'ordonnance de 1669 défend d'en jeter dans les rivières, sous peine de punition corporelle.

La déclaration du roi, du 23 avril 1726, art. 33, défend, sous peine de 300 fr. d'amende et de 1000 fr. en cas de récidive, d'en jeter dans les eaux de la mer, aux embouchures des rivières et dans les étangs salés. V. cette *Déclaration* à l'article *Pêche maritime.*

CHEFS DE BRÊMES. On remarque en Allemagne des brêmes sur lesquelles la couleur rouge domine, et que les pêcheurs nomment *chefs de brêmes,* parce qu'elles sont toujours suivies de la troupe. V. *Brême.*

CHEMIN DE HALAGE. V. *Halage,* dans notre *Dictionnaire des Forêts.*

CHÉTODON. Genre de poissons de la division des *thoraciques,* établi par Linnæus, et qui a été refait avec des améliorations notables par Lacépède. Ce genre, tel qu'il est aujourd'hui composé par le célèbre naturaliste français, renferme quarante-deux espèces, mais qui, habitant toutes des mers fort

éloignées, et n'étant d'aucun intérêt pour les pêcheurs français, ne doivent pas trouver place dans ce *Dictionnaire*.

CHEVAL DE MER. Nom donné au *morse*, animal amphibie. V. *Morse*.

CHEVAL MARIN. Nom vulgaire des poissons du genre *syngnathe*, et plus particulièrement d'une espèce commune dans la Méditerranée, du syngnathe-*hippocampe*. V. *Syngnathe*.

CHEVALET. Instrument qui sert à faire des haims, et fait partie du barbelet. On le nomme quelquefois *rencontre du barbelet*.

CHEVALIER (OMBRE-). Poisson du genre *salmone*. V. *Ombre-Chevalier*.

CHEVALIER AMÉRICAIN. C'est un très-beau poisson, dont le fond de la couleur est d'un jaune d'or, avec le dos brun et trois bandes noires bordées de blanc. Il est figuré dans le *Dictionnaire d'Histoire naturelle, t. V, p.* 302. Ce poisson habite les mers de l'Amérique.

CHEVANNE ou MEUNIER, *cyprinus geses*. (Lin.) Poisson du genre cyprin, qui est connu aussi sous plusieurs autres noms, tels que *chevance, chevesne, vilain, têtard, barboteau, garbotin, garbateau* et *chaboisseau*. Le nom de *meunier* lui vient de ce qu'il se tient auprès des moulins; celui de *vilain*, des endroits fangeux où il se plaît; celui de *têtard*, de ce qu'il a une grosse tête; et celui de *barboteau*, de ce qu'il a quelque ressemblance avec le barbeau.

Description. — La chevanne a le corps gros et robuste; la tête grosse; le museau arrondi; les écailles grandes; le dos bleu et le ventre argentin; la ligne latérale droite et marquée de points jaunes, et deux rangées de dents à chaque mâchoire. Elle parvient à une grosseur considérable; son poids ordinaire est de 6 à 8 livres, et il y a des individus qui pèsent jusqu'à 10 livres et plus. Ce poisson nage extrêmement vite.

Habitation. — On trouve la chevanne dans toutes les rivières de l'Europe, principalement dans les courans rapides, auprès des bancs de sable et des moulins, et quelquefois dans les endroits fangeux et remplis d'ordures.

Nourriture.—Elle se nourrit des insectes qui viennent à la surface de l'eau.

Propagation. — Elle fraie vers le milieu du mois d'avril ou au commencement de mai, sur le gravier et dans un petit fond d'eau; le temps du frai dure une huitaine de jours. Ce poisson multiplie beaucoup; mais il croît lentement, car un individu d'un an a à peine 3 pouces de long.

Qualités. — La chair du meunier est blanche, grasse et d'assez bon goût, mais un peu molle et très-garnie d'arêtes; elle prend une teinte jaune lorsqu'elle est cuite. En général, on en fait peu de cas.

Pêche de la chevanne.

On prend ce poisson assez facilement avec toutes sortes de filets, et dans des nasses, où on l'attire avec du sang caillé, comme cela se pratique pour les ables.

Comme il est goulu et qu'il a la gueule grande, on le prend aussi avec toutes les lignes et un grand nombre d'appâts. Les petites chevannes se pêchent avec la ligne à fouetter en même temps qu'on prend des ablettes; les moyennes avec la ligne à gardons, et les grosses avec la ligne à la volée. Dans l'arrière-saison, on en prend encore avec les jeux, et avec la ligne à anguilles en amorçant avec du goujon. Lorsqu'on pêche avec la ligne à soutenir et qu'on amorce avec de la viande ou des vers à queue, on en prend qui sont assez grosses.

La pêche à la ligne des chevannes ou meuniers commence dans le mois de juin.

Les méthodes suivantes sont indiquées par le *Pêcheur français*.

1°. On choisit un *Haï* (V. ce mot), où l'on fait descendre à fond un sac ou filet à petites mailles, contenant du sang caillé, et auquel est attachée une pierre pour l'amarrer sur le fond; on s'assure de la profondeur de l'eau, et l'on dispose sa ligne pour que l'hameçon puisse descendre jusqu'à 2 pouces du fond; on coupe ensuite du sang en petits morceaux, et on en amorce l'hameçon. On pêche dans l'endroit où l'on a descendu le sac : les parcelles de sang qui se détachent et montent continuellement attirent le poisson, qui, rencontrant l'amorce du hameçon, l'avale goulument et se fait prendre. On peut aussi se servir de la même ligne amorcée avec des cerises, du raisin, des sauterelles, des hannetons, des grillons, enfin avec des chenilles; mais si l'on emploie des chenilles pour amorce, on se sert des hameçons n°. 2. En pêchant ainsi dans les *haïs*, on ne prend que des meuniers, rarement quelques vandoises.

Comme le sang employé pour amorce tient peu à l'hameçon, il faut beaucoup d'adresse pour s'en servir : on doit piquer ferme dès que l'on sent les plus petits mouvemens, et avoir soin de renouveler souvent l'amorce.

Cette pêche dure 2 mois, et il est avantageux de la faire le plus matin possible; on peut néanmoins, dans le temps des grandes chaleurs, pêcher le soir, de 6 à 8 heures, quand la fraîcheur se fait sentir.

2°. Pour pêcher la chavanne avec la ligne à la volée, on choisit un gravier où l'eau vive et courante n'ait pas plus d'un pied d'épaisseur. On lance la ligne le plus loin possible, pour que toutes les flottes soient étendues sur l'eau, et on ne laisse que 6 pouces de fond entre l'hameçon et la première flotte. Il faut toujours avoir les yeux fixés sur cette flotte, et aussitôt qu'on la voit filer, on doit tirer pour piquer le poisson.

Cette pêche est facile, parce que le poisson, prenant l'amorce et se sauvant, entraîne les flottes; ce qui donne le signal du moment où l'on doit le piquer.

Elle se fait le matin et le soir, et jamais dans la journée, ni en aucun instant, lorsqu'il fait du vent. Elle exige du silence; néanmoins on peut, si le rivage le permet, se promener; et cela est même utile, parce qu'on doit de temps en temps changer de place, puisqu'on n'amorce que l'hameçon.

La pêche dont nous parlons commence en juin; pendant ce mois, on amorce avec des hannetons et des chenilles; et pendant juillet et août, avec des sauterelles vertes et grises, et même avec des mouches noires.

CHEVAUX MARINS. On appelle ainsi des poissons du genre *Syngnathe*. V. ce mot.

CHEVESNE. V. *Chevanne*.

CHEVILLE. Nom qu'on donne en Languedoc à la trigle *Cavillone*. V. ce dernier mot.

CHEVRETTE ou CHEVRON. C'est le nom vulgaire des crustacés nommés *palœmon* par Fabricius. Il ne faut pas les confondre avec les *crevettes*, qui forment un autre genre de la même classe. V. *Crevettes*.

Les deux espèces de palœmon les plus connues sont la *squille* et la *locuste*, appelées sur nos côtes *chevrettes, crevettes, salicoque, caramol*, etc. On en fait un grand usage comme aliment et comme appât pour la pêche des poissons de mer. Elles sont grises, tachetées de brun, et deviennent d'un rouge pâle par la cuisson. Elles vivent, comme les autres crustacés, d'animaux marins que le flot a fait périr, de petits polypes et d'autres vermisseaux. Dans leur état ordinaire, elles nagent en devant et sur leurs pieds; mais lorsqu'elles veulent se sauver, elles se mettent sur le côté et nagent à reculons. On en prend beaucoup à l'embouchure de la Seine, de la Loire et de la Garonne, par le moyen d'un filet en forme de sac et à-peu-près semblable à une truble, mais plus large et moins longuement emmanché, qu'un homme en marchant dans l'eau conduit devant lui et dirige toujours vers les bords. Leur assaisonnement consiste à les mettre sur le feu avec du sel et du vinaigre. Elles ont la chair tendre, douce et d'un goût agréable; elles se corrompent très-rapidement après leur mort, et il faut les faire cuire immédiatement si on veut les conserver quelques jours. Lorsqu'elles ont des œufs, c'est-à-dire au printemps, elles sont beaucoup plus délicates.

La *squille* ou la *chevrette* des Français a le corcelet uni, le bord à cinq dents et le rostre denté en dessous. Elle se trouve dans les mers d'Europe.

La *locuste* ou la *salicoque des Français* a le corcelet uni; le rostre épais, dentelé en dessus, uni en dessous; les doigts allongés et filiformes. Elle se trouve dans toutes les mers d'Europe.

V., pour les réglemens sur la pêche des *Chevrettes*, l'article *Pêche maritime*, § 3.

CHEVRON, MANIGUETTE, MENUE GUILDRE ou GILDRE. Termes qui sont synonymes, et désignent, parmi les pêcheurs, toutes sortes de petits poissons ou le frai en général. Les réglemens en ont défendu la pêche, qui se faisait avec deux sortes d'instrumens : le premier est une espèce de verveux roulant, composé d'un demi-cercle arrêté par une traverse, et garni d'un sac de grosse toile ou de serpillière, formé en pointe, de la longueur de 2 brasses ou environ; le manche de cet instrument, qui est fourchu, est arrêté aux deux côtés du cercle. Les pêcheurs qui s'en servent le tirent derrière eux, au rebours de ceux qui se servent du bouteux ou bout-de-quièvre, qui se pousse en devant. Le *chevron* se traîne à un pied d'eau au plus sur les vases et les bas-fonds. L'autre instrument avec lequel on faisait la même pêche est la basèle, espèce de guideau. V. *Pêche*, et le *tit. XXXI de l'ord. de* 1669.

CHIEN DE MER. On donne ce nom à différentes espèces de poissons du genre des *squales*, et principalement au *requin;* mais c'est une fausse dénomination. V. *Squale*.

CHIEN DE MER. On donne aussi ce nom à l'*Humantin*. V. ce mot.

CHIEN DE MER BLEU. C'est le cagnot bleu ou squale glauque. V. *Squale*.

CHIEN DE MER ROUSSETTE. V. *Roussette*.

CHIENS MARINS. L'une des dénominations vulgaires par lesquelles on a désigné les *phoques* dans plusieurs langues de l'Europe. V. *Phoque*.

CHILA. On nomme ainsi, en Corse, de petits parcs tournés qu'on forme avec des pieux. Voyez *Parc*.

CHIMÈRE. Genre de poissons dont le caractère consiste à avoir une seule ouverture branchiale de chaque côté du cou, et une queue terminée par un long filament. Ce genre renferme deux espèces, dont la forme est très-remarquable et les habitudes singulières : l'une est la *chimère arctique* et l'autre la *chimère antarctique*.

La première a le corps fort allongé; la tête large et terminée en forme de nez; les yeux brillans comme ceux des chats; les nageoires pectorales très-grandes et recourbées; celle du dos se prolongeant jusqu'à la queue; celle-ci terminée en un long filament flexible et que le poisson agite continuellement comme les singes, ce qui lui a fait donner le nom de *singe de mer;* la tête grosse, d'où lui est venu aussi le nom de *lion de mer*. Enfin ce poisson, à raison de sa forme, a passé pour un monstre semblable à la *Chimère de la fable*. On le pêche fréquemment parmi les bancs de harengs, dont on a dit qu'il était le roi. On ne mange point sa chair, qui est trop dure; mais les Norwégiens font des gâteaux avec ses œufs, et tirent de son foie une huile dont ils font usage pour les maladies des yeux et pour les blessures.

La *chimère antarctique* se rapproche beaucoup de la précédente; mais elle a le museau garni d'un long appendice, qui l'a fait nommer *poisson-coq* ou *poisson-éléphant*.

CHIN-CHOURES. Filet dont les Espagnols se servent pour la pêche des sardines. C'est le même que le sardinaye de Provence.

CHIPHRE. Ancien instrument de pêche que l'on ne connaît plus, et qui était prohibé par les ordonnances de 1326, 1388, 1402, 1515 et 1550, citées dans *Saint-Yon*, p. 224, et auxquelles se réfère l'ordonnance de 1669, tit. III, art. 10.

CHROMIS. Mot latin qui désigne une espèce de poisson du genre des spares, du *spare-marron*. V. *Marron*.

CHRYSOPHRYS. Ce nom fut donné par les Grecs à la *Dorade*. (V. ce mot.) Ils connurent les principales habitudes de ce spare; ils n'ignoraient pas qu'en été ce poisson se plaît dans les étangs où s'introduit l'eau de la mer; qu'il aime à frayer aux embouchures des fleuves; qu'il craint le froid et même la chaleur; qu'en certaines circonstances il n'est pas difficile de le percer avec un trident. La *chrysophrys* était, à n'en pas douter, le poisson consacré à Vénus de Cythère, celui que plusieurs médailles re-

présentent dans la main de cette déesse, que les antiquaires confondent souvent avec Cérès.

CHUTE. On entend par la *chute* d'un filet sa hauteur lorsqu'il est tendu. Ainsi on dit qu'un filet a tant de longueur et tant de *chute*.

CIBAUDIÈRE. La cibaudière, qu'on nomme en quelques endroits *mulier* ou *mulotier*, est une étente sur piquets, tendue comme les ravoirs, et qui ne diffère des hauts-palis que par la grandeur des mailles qui doivent arrêter des mulets. On tend ces filets sur les écores des bancs et par le travers d'un courant, comme les ravoirs; mais au lieu d'être tendus en droite ligne, on leur donne une forme un peu demi-circulaire. V. la *Pl.* 29, *N°. III.*

Le sommet de la courbe doit être du côté de la mer, et les bras du côté de la terre. Nous en avons représenté un que l'on tend, et un autre qui est tendu, la marée retirante.

Si en quelques endroits on appelle ces cibaudières des *muliers* ou *mulotiers*, c'est parce qu'on prend avec ces filets beaucoup de mulets.

L'ouverture des mailles de ces filets est de 17 à 18 lignes en carré, ou plutôt de telle grandeur que les mulets s'y emmaillent. Pour arrêter les poissons plats, les pêcheurs ont coutume d'ensabler le pied de ces filets, prétendant qu'à cause de la grandeur des mailles, le frai et la menuise ne sont point arrêtés. Cela pourrait être s'il ne s'amassait pas des herbes et d'autres immondices au pied du filet; mais il s'y en accumule quelquefois assez pour interrompre le passage de l'eau et rompre les filets.

On tend souvent des muliers sans piquets, après les avoir flottés et pierrés. Nous en parlerons ailleurs, ainsi que de la tente des muliers en forme de parcs.

CIVELLE ou CIVETTE. Sorte de petit poisson que l'on pêche dans la Loire, depuis la ville d'Angers jusqu'à la mer, et qu'on croit être de petites anguilles. Ceux qui prétendent le contraire disent que ces poissons ne viennent jamais plus grands; ils ne sont pas plus gros ni plus longs que des aiguilles ordinaires à coudre; il s'en pêche une très-grande quantité, qui se consomme par les pauvres gens et les riverains. Ils en forment des boules qu'ils nomment *pain de civelle*.

On fait cette pêche en mars; elle dure 2 à 3 mois; on ne se sert que de sacs, tamis ou cribles, avec lesquels hommes, femmes et enfans prennent les *civelles*, en écumant la superficie de l'eau: ainsi c'est la même pêche que celle des pêcheurs basnormands de la rivière de l'Orne. On la fait la nuit; les pêcheurs ne se servent point de lanterne: s'il arrive que les débordemens des eaux aient rendu les eaux troubles, on pêche de jour sur la Loire.

CINCENELLE. Corde en forme de trait dont les mariniers se servent pour leur aider à monter et descendre les bateaux sur la rivière.

CLAIE, BOURAQUE, PANIER, NASSE ET CASIER. Termes synonymes. V. *Bouraque* et *Nasse*.

CLAIRET. Espèces de mailles de 2 brasses de la partie supérieure au cul-de-sac d'une manche: la maille est de 24 ourdes au pan, ou d'un peu plus de 4 lignes. Les mailles des manches, dites en Provence *clairets*, ont 4 lignes et demie, et celles de l'aissaugue ont de 6 à 7 lignes.

CLAIRON. C'est une espèce de trompette dont on se sert à la pêche pour attirer le poisson dans les filets.

On nomme aussi *clairon* une torche de paille allumée qu'on porte la nuit sur le bord des eaux, pour éblouir le poisson, et le faire donner dans les filets.

Il est expressément défendu à toutes personnes de se servir de ces artifices en quelque lieu, et sous quelque prétexte que ce soit, à peine de 500 livres d'amende. (*Art.* 11 *du tit. XXXI de l'ord. de* 1669.)

CLAVA. Les Provençaux nomment ainsi une perche ou une canne qu'on ajuste au bout du filet de la tartane, pour le tenir tendu. V. *Tartane*.

CLAVEAU. Nom que les Bas-Bretons donnent aux haims.

CLAVELADE. Nom vulgaire de la *raie bouclée*, sur les côtes de la Méditerranée. V. *Raie*.

CLAVIÈRE, *sparus claviera*, ou *labrus varius*. (Lin.) Poisson qui est très-abondant dans la Méditerranée; il a les dents de la mâchoire supérieure larges et serrées; la caudale arrondie; la couleur générale variée de pourpre, de bleu, de vert et de noir; deux taches d'un rouge de pourpre au bas du ventre. C'est un très-beau poisson dont la chair est tendre et délicate.

Ce poisson est très-remarquable par la distribution de ses couleurs. Il fait partie du genre des *labres* de Lacépède. V. *Labre*.

CLEF DOUBLE, CLEF ET DEMI-CLEF. Sorte de nœud qui sert à attacher les haims aux empiles, les cailloux aux cordes et les cordes aux piquets. V. *Hameçon*.

CLINCART. Terme adopté à Saint-Valery pour signifier un bâtiment employé à la pêche du hareng. Quelques-uns disent *trincart*.

CLIQUETTES. Pierres ou cailloux troués par le milieu, que les pêcheurs attachent au verveux pour le faire aller à fond. Il en faut trois à chaque verveux.

On appelle aussi de ce nom un filet garni de morceaux de bois, qui, dans le mouvement du filet, font du bruit par leur approchement; ce qui rassemble le poisson dans l'enceinte qui en est entourée. Ce filet est prohibé par les ordonnances de 1326, 1388, 1402, 1515 et 1550, citées par Saint-Yon, p. 224, et auxquelles se réfère l'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 10.

Nous avons rapporté dans notre *Recueil des Réglemens forestiers*, *t. I*, *p.* 368, une sentence de la maîtrise de Paris, du 8 juin 1758, qui condamne un pêcheur pour avoir fait usage du filet dit *cliquette*.

CLORIS. Poisson du genre caranx, qu'on nomme aussi *Verdier*. V. ce mot.

CLOSETS ou CAHOSSETS. Ce sont de petits hauts parcs, formés d'un filet en manets et tendus sur des perches. Un bout de filet tendu droit forme une chasse, et l'autre bout, formant un crochet, fait le corps du parc. V. *Parc*.

CLOYÈRE. Petit panier dans lequel on met un assortiment de poissons pour la provision d'une maison.

CLUPÉ, *clupea*. Genre de poissons de la division des abdominaux, qui présente pour caractères

un corps comprimé, à ventre dentelé et couvert d'écailles de moyenne grandeur; une bouche garnie de petites dents; une cavité ou un enfoncement oblong au-dessus de la tête; 8 rayons à la membrane des ouïes. Ce genre renferme des espèces dont la pêche est d'une grande importance pour les peuples de l'Europe. Tels sont l'*Alose*, l'*Anchois*, la *Feinte*, le *Hareng*, la *Sardine*. V. ces mots.

COBITE, *cobitis*. Genre de poissons de la famille des abdominaux, qui contenait cinq espèces, d'après Linnæus, et qui, d'après Bloch, n'en contient plus que trois : la *loche d'étang*, la *loche de rivière* et la *loche franche*. V. *Loche*.

COCHON. V. *Grondin*.

COCHON MARIN. L'un des noms donnés au squale *humantin*. V. *Humantin*.

COCHON DE MER. Dénomination vulgaire du *marsouin*.

COIFFE. Évasement à grandes mailles que l'on fait à l'embouchure d'un filet long, pour embrasser plus d'espace et déterminer le poisson à y entrer.

COINS POUR LA MARQUE DES FILETS DE PÊCHE. Les conservateurs des forêts ont reçu de l'Administration des coins pour la marque des filets: il leur a été recommandé, par l'article 75 de l'Instruction du 23 mars 1821, d'en faire déposer l'empreinte au greffe des tribunaux, et de donner des ordres pour que les fermiers de la pêche, ou porteurs de licences, ne puissent se servir de filets non plombés.

L'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 13, prescrit aux pêcheurs de faire sceller en plomb leurs harnais et engins, et de ne faire usage que de ceux sur lesquels le sceau aura été apposé, à peine de confiscation et 20 francs d'amende.

COLAC. Nom qu'à Bordeaux on donne à l'*Alose*. V. ce mot.

COLAS. V. *Corbeau*.

COLIART. Nom vulgaire de la *raie-bâtis*. V. *Raie*.

COLIBET. Nom que les pêcheurs de morue donnent à un morceau cartilagineux assez délicat, qui se trouve dans la langue des morues.

COLIN, *cadus carbonarius*. (Lin.) Poisson du genre des gades, que l'on connaît aussi sous le nom de *morue noire*, de *poisson-charbon*, de *poisson-charbonnier*, et que l'on nomme en allemand *kohler*, *kohlmund*; en danois *kollemisse*, et en anglais *coal-fish*, ou *paars* quand il est petit, et *billet* quand il a un an.

Description.—Le colin a ordinairement près d'un mètre de longueur; la tête étroite; l'ouverture de la bouche petite; le museau pointu; les écailles ovales, et les nageoires jugulaires très-étendues. On l'a nommé *poisson-charbon* à cause de ses couleurs, qui sont d'une teinte olivâtre dans sa jeunesse, et noires lorsqu'il est adulte; les nageoires sont entièrement noires, excepté celle de la queue qui n'est que brune.

Habitation. — On trouve le colin non-seulement dans l'Océan de l'Europe, mais encore dans la mer Pacifique. Dès le mois de février et de mars, il s'approche des côtes d'Angleterre, pour y déposer et féconder ses œufs. A cette époque, on en prend beaucoup sur ces côtes.

Pêche. — La pêche de ces poissons en Norwege, près de Valdrehone, entre Berghen et Drontheim, se fait à 4, 5 ou 6 lieues des côtes, sur des bancs qui sont en très-petit nombre, et qui n'ont pas plus de 50, 60 et 70 brasses de longueur, sur 30 ou 40 de largeur; ils ne sont recouverts que de 5, 7, 9 brasses d'eau, quoique la mer qui les environne en ait plus de 40 ou 50 de profondeur: en sorte que ces bancs sont dans la mer comme des dunes ou des montagnes isolées.

La Providence semble les avoir placés dans ces endroits pour servir de retraite à une innombrable quantité de jeunes *colins*, qui garnissent ces dunes depuis le pied jusqu'au sommet, et qui trop jeunes apparemment pour se risquer dans les abîmes profonds de la mer, y trouvent un abri contre la voracité de plusieurs espèces de poissons dont ces mers sont remplies, et vraisemblablement la nourriture qui leur convient.

Ces poissons séjournent sur ces bancs pendant toute l'année; et malgré la quantité immense qu'on en prend journellement, on ne s'aperçoit pas que leur nombre diminue.

C'est depuis la Saint-Jean jusqu'à la Saint-Michel qu'on en fait une pêche plus abondante; pendant toute cette saison, ils se nourrissent d'un très-petit hareng, qu'on nomme *brisling*, et d'une sorte d'insecte nommé *rouge-ote*, qui se trouve en si grande quantité sur les bancs, que la mer en paraît rouge, et qu'en puisant avec la main on les prend par milliers: alors les *colins* sont gras, charnus, ont de gros foies qui fournissent beaucoup d'huile, qu'on estime assez; ce qui rend cette pêche très-lucrative.

Le filet dont on se sert pour cette pêche, a, tout monté, 16 brasses en carré; les mailles ont un pouce et quelques lignes d'ouverture; il est fait avec du fil un peu plus gros que le fil à voile ordinaire. Ce filet est monté tout autour sur une corde de la grosseur du doigt, et de deux côtés seulement; il est en outre bordé d'une autre corde plus grosse, qui dépasse les quatre coins du filet d'environ 3 brasses. Lorsqu'on le monte, on serre les mailles sur la ralingue, pour que le filet fasse un fond au milieu d'environ une brasse et demie de profondeur. Ce filet, qu'on nomme en Norwege *nott* ou *nett*, n'est point garni de flottes, ni lesté; le poids du fil, qui est assez gros, et celui des cordes qui le bordent, suffisent pour le faire caler. Il faut pour faire cette pêche quatre bateaux ou yoles, que les Norwégiens nomment *fleurring*, et chacun doit être monté de trois hommes.

Il y a souvent, dans la bonne saison, 2 et 300 bateaux qui pêchent journellement sur ces bancs, et sur un banc il ne peut s'établir tout au plus que deux à trois filets ensemble; ceux-là sont suivis par d'autres, qui le sont à leur tour par ceux qui reviennent pour recommencer leur pêche; ils s'empressent, à force de rames, de s'emparer du poste.

En été, où il n'y a point de nuit dans le pays, cette pêche se fait continuellement; en automne, qu'il commence à y avoir de la nuit, les pêcheurs restent tranquillement mouillés auprès de leur bouée pendant 2 ou 3 heures, en attendant le commencement du jour; mais en hiver, ils se rendent à terre tous les soirs, et partent le lendemain 3 heures

avant le jour pour y être rendus lorsqu'il commence à paraître.

Tous les *colins* se sèchent au vent, et leur préparation ne diffère en rien de celle du *stockfish*.

On donne à ce poisson, en Norwege, divers noms, suivant la grandeur où il est parvenu; depuis 3 pouces jusqu'à 6, les habitans le nomment *morte*; depuis 6 jusqu'à 13 et 14, ils l'appellent *pâle*. Passé cette grandeur, ce sont de *petites seyes*, jusqu'à ce qu'il soit laité et œuvé. Alors on le regarde comme des *seyes parfaites*. Quand ils ont acquis toute leur grandeur, ce sont de *grandes seyes*.

Qualités. — Les jeunes poissons de cette espèce sont un mets délicat dans leur jeunesse; mais quand ils sont vieux, leur chair est dure et coriace. On les prépare de la même manière que les morues.

COLLE DE POISSON. C'est une espèce de colle-forte que l'on fait avec la vessie aérienne ou les membranes qui l'avoisinent, des esturgeons et d'autres poissons du genre *acipensère*. V. *Esturgeon*.

Les anciens connaissaient cette fabrication, qui, au rapport d'Elien, avait lieu sur les bords de la mer Caspienne. « Les habitans, dit cet auteur, font » bouillir les intestins du huso, et en obtiennent » une colle propre à beaucoup d'usages; elle s'attache à tous les corps sur lesquels on l'applique, » sans rien perdre de sa transparence, et y adhère » si fort qu'elle peut être mouillée pendant 10 jours » sans se dissoudre ni même s'altérer. Les artistes » qui travaillent l'ivoire s'en servent avec succès, » et en font des ouvrages d'une grande beauté. »

Dioscoride parle aussi de la colle qu'on fabriquait avec la peau de ce poisson, et qu'on tirait du royaume de Pont; elle était préférée à toutes les autres.

La colle de poisson est la plus solide que l'on connaisse; elle est rare et se vend fort cher. Il résulte d'essais faits en petit qu'on pourrait en fabriquer avec les parties membraneuses des poissons cartilagineux, et principalement des raies et des squales. Les Lapons en font de très-bonne avec la peau de la perche fluviale.

On trouve dans le commerce des colles que l'on annonce pouvoir remplacer celle de poisson. Nous nous bornerons à parler de celle préparée par M. Grenet fils, à Rouen, et pour laquelle ce fabricant a obtenu une médaille d'or de la Société d'encouragement.

Voici l'extrait du rapport fait par M. Payen, au nom du comité des arts chimiques, et prononcé en séance générale, à Paris, le 26 octobre 1825.

« La force d'adhérence de la colle de M. Grenet est de beaucoup supérieure à celle des colles du commerce. Elle peut convenir aux menuisiers, aux emballeurs, aux ébénistes; leur ouvrage serait plus solide; mais les ouvriers observent qu'elle prend trop vivement pour leur laisser le temps de diriger certains placages difficiles de l'acajou.

» Un fabricant d'instrumens de musique (violons) l'a essayée et l'a trouvée aussi trop forte et trop peu hygrométrique; elle ne permet pas de démonter les pièces sans arracher le bois. Il serait facile d'atténuer la force de la colle de M. Grenet, au point de la rendre très-convenable à ces emplois: un mélange de mélasse et d'un sel déliquescent suffirait sans doute.

» Cinq parties de cette colle, détrempées à froid et dissoutes à chaud dans 45 parties d'eau, donnent une gelée consistante dans un lieu où la température ne descend pas au-dessous de 25 degrés. Si l'on ajoute 50 parties d'eau bouillante, et que l'on expose la solution pendant 12 heures à la température de 20 degrés, on obtient encore une gelée consistante. (Les colles-fortes du commerce restent fluides dans ces circonstances.) Cette gelée est incolore, sans goût ni saveur sensibles, tandis que la colle de poisson laisse toujours un léger goût; la colle-forte de M. Grenet est donc plus propre que la colle de poisson pour préparer les gelées alimentaires; elle ne donne aucun signe d'alcalinité ni d'acidité.

» Essayée par un fabricant, dans la préparation des perles fausses, cette colle lui a semblé légèrement plus colorée que celle de poisson, mais cependant pouvant remplacer celle-ci avec de grands avantages, en raison du prix.

» Un bijoutier l'a employée dans la monture des pierreries, elle est assez diaphane pour suppléer la colle de poisson dans cet usage.

» Cette colle-forte est très-convenable dans la préparation des fleurs artificielles. Les apprêteurs de gaze pourraient l'employer avec avantage, lors même qu'elle serait moins blanche et moins translucide.

» Elle réussit bien dans les préparations pharmaceutiques, dans la fabrication du taffetas d'Angleterre, du cartonnage fin, du papier glacé, etc. »

COLLERET. Il y a de petits et de grands collerets. Le petit colleret est une petite seine ou seinette, que deux hommes traînent au bord de la mer ou des étangs, ou par le travers d'une rivière. Les grands collerets sont traînés par des chevaux. V. *Seine*.

Comme les pêches que l'on fait avec ces deux espèces de filets s'exécutent en *traîne*, elles ne peuvent avoir lieu que sur des fonds unis. Elles sont très-nuisibles à la reproduction, parce que, les filets étant traînés, leurs mailles se rétrécissent, et qu'ils ramassent des immondices et des herbes, qui empêchent le frai et la menuise de passer par les mailles. Ils sont donc du nombre des instrumens que l'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 10, a prohibés par cette expression : *tous engins et harnais qui pourraient être inventés au dépeuplement des rivières*.

L'usage des collerets, corets, traisnes, dranets, draigneux, dravenets et de tous autres filets et instrumens traînans, est également prohibé par la déclaration du roi, du 23 avril 1726, concernant la pêche en mer.

COLLET. Espèce de nœud coulant ou fil de laiton employé pour la pêche de la *carpe* et pour celle du *brochet*.

COLONNE. C'est ce que les Provençaux appellent *Bandigue*. V. ce mot.

COMBRIÈRE. Filet dont on se sert en Provence pour la pêche du thon. V. *Thon*.

COMMENDE ou EILLÈRE. C'est en général un bout de corde qui sert à retenir un corps dans une situation fixe et convenable.

COMPAGNONS DE RIVIÈRE. Sont ceux qui travaillent sur les ports à décharger et à serrer les marchandises. L'art. 15 du tit. XXXI de l'ordonnance de 1669 leur défend d'avoir aucun engin à pêcher, sous peine de 100 francs d'amende et de confiscation. V. *Pêche.*

COMPRIMÉ. Se dit des poissons dont le corps est plus large que long.

CONCÉDON. C'est le nom que l'on donne à la seconde chambre des *Bourdigues.* V. ce mot.

CONCHYLIOLOGIE, du grec *kogchê*, coquille, et de *logos*, discours; *Traité des coquilles.* C'est la partie de l'histoire naturelle qui traite des coquilles de mer, d'eau douce et de terre. Plusieurs naturalistes ont divisé les coquilles en *univalves, bivalves* et *multivalves.* V. *Coquillage* et *Coquille.*

CONDORTES. Faisceaux de cannes disposés pour la construction des *Bourdigues.* V. ce mot.

CONDUCTEUR. On donne ce nom à un poisson qui suit les vaisseaux, et qui est plus connu sous celui de *Pilote.* V. ce mot.

CONGRE, *muræna conger.* (Lin.) Poisson du genre murène, qui ressemble beaucoup à l'*anguille,* mais qui vit habituellement dans la mer, et qui parvient fréquemment à 10 ou 12 pieds de longueur. On le connaît à Paris sous le nom d'*anguille de mer,* et auprès des côtes méridionales de France sous celui de *filat.* Il se nomme en grec *goggros* ou *okoggros;* en allemand, *meeral;* en hollandais, *congeraal;* en anglais, *conger* ou *congereel;* en italien, *brancho,* et en sarde *grongo.*

Histoire. — On voit que, à quelques modifications près, le congre a conservé, dans la plupart des langues de l'Europe, le nom que les Grecs lui donnèrent. La pêche de ce poisson ne doit pas remonter à une époque aussi ancienne que celle de l'anguille. Il habite les profondeurs de la mer; de grandes couches d'eau le mettent à l'abri des atteintes de l'homme; supérieur en taille à l'anguille, doué de plus de hardiesse et de force, il dut, par sa ressemblance avec le serpent, effrayer les premiers pêcheurs qui parvinrent à s'en emparer. Aristote l'a très-bien connu; il en distingue deux espèces : l'une, des congres blancs, qu'on trouve en haute mer; l'autre, des noirs, qui se tiennent plus volontiers près des rivages. Cette distinction est exacte quant à la différence des couleurs, mais non quant à celle des espèces. On en prenait, du temps d'Aristote, dont la longueur égalait 14 à 15 coudées; et, suivant Eudoxe, dans Athénée, on en voyait près de Sicyone, qu'un homme pouvait à peine porter, d'autres, qui étaient aussi longs qu'un chariot ordinaire. Quand ils atteignaient cette étonnante dimension, les Grecs leur donnaient des noms particuliers. Ils avaient remarqué que les congres se nourrissaient de polypes. A cette occasion, Aristote observe que si l'on trouve de ces derniers dont les bras soient rongés, ce sont les congres qui les ont ainsi mutilés.

On salait ce poisson à la manière du thon.

Philémon, auteur de quelques comédies grecques, cité par Athénée, introduit dans l'une de ses pièces un cuisinier, qui, sur la scène, parlant avec enthousiasme et orgueil des merveilles de son art, se félicite de la manière dont il a préparé un poisson, et s'exprime ainsi en ces termes : « Oh! si l'on m'avait donné un scare tout frais, ou un glaucisque de l'Attique, ô Jupiter sauveur! ou bien un porc d'Argos, ou un congre de l'aimable Sicyone, un congre de l'espèce de ceux que Neptune porte lui-même dans le ciel aux Dieux, oui! tous ceux qui en auraient mangé seraient devenus autant de dieux; car j'ai trouvé le moyen de rendre immortel : je ressuscite les morts à la seule odeur de mes plats! » (*Athénée.*)

Dans les mers d'Italie, ces congres monstrueux n'avaient point d'égaux en taille.

Mais l'anguille et le congre ne jouirent pas d'une réputation remarquable chez les Romains, et ce ne fut que sur la fin du Bas-Empire, et notamment après l'établissement de la religion chrétienne, que l'on vit figurer dans les fondations religieuses des donations d'anguilles.

Le congre a été de tout temps l'objet d'une pêche très-étendue dans les départemens maritimes de l'ancienne Bretagne et sur d'autres côtes de l'ouest de l'Europe. Dès 1133, cette pêche avait lieu sur les rivages de la Galice, en Espagne. En 1202, les religieux de Beauport, en Bretagne, avaient une pêcherie de congres près de Saint-Brieux.

Le congre séché était alors la matière d'un commerce considérable : c'étaient les Basques qui l'apprêtaient en sec sur les côtes de Bretagne, comme ils ont préparé depuis la morue sur celles de Terre-Neuve. Il est question de congres salés dans l'ordonnance de 1315 et dans plusieurs actes du même temps.

Description. — Les congres (*Pl.* 3, *fig.* 9) ne se distinguent des anguilles que par des caractères peu saillans; mais ils sont généralement plus blancs, et ont sur le ventre de grandes taches blanches, qu'on ne voit jamais dans les anguilles.

Habitation. — Les congres se trouvent dans les mers d'Europe, d'Asie et d'Amérique. Ils sont très-abondans sur les côtes de la Méditerranée et sur celles de l'Océan. On les prend principalement à l'embouchure des rivières, qu'ils remontent quelquefois avec la marée. On cite l'embouchure de la Saverne, en Angleterre, comme pouvant fournir un boisseau de petits congres dans l'intervalle d'une marée à une autre, à un seul pêcheur muni d'une truble, qu'il promène dans les trous où il est resté de l'eau. Ces poissons aiment les fonds vaseux, où ils se cachent facilement dans la boue.

Nourriture. — Ils sont très-voraces, et vivent de poissons, de mollusques et de crustacés; ils n'épargnent pas même leur propre espèce; ils aiment beaucoup la charogne, et l'on est sûr d'en prendre dans les lieux où l'on a jeté des animaux morts, ou seulement du sang. On dit qu'ils s'emparent des gros poissons en les entourant et les comprimant avec leur corps, à la manière des serpens : d'où leur serait venu le nom de *filat,* qu'ils portent dans quelques ports de la Méditerranée.

Propagation. — Oppien a dit que les congres s'accouplaient de la même manière que les serpens; les naturalistes modernes pensent qu'ils sont en effet vivipares, ou, suivant l'expression de Lacé-

pède, ovo-vipares, comme l'anguille; mais il paraît qu'on n'a aucun fait positif qui le prouve.

Ennemis. — Le congre, si vorace, a lui-même des ennemis, tels que la langouste et les autres gros crustacés, qui lui ouvrent le ventre avec leurs pinces. On assure que sa queue se reproduit quelquefois.

Qualités et préparation du congre. — Ce poisson a la chair de bon goût; mais comme elle est ordinairement très-grasse, elle est d'une digestion difficile. On la mange à Paris cuite dans l'eau et avec une sauce blanche aux câpres, ou bien cuite sur le gril, et assaisonnée d'une sauce rousse au gras ou au maigre. Lorsqu'on ne peut consommer sur les lieux tous les congres que l'on prend, on les fait sécher pour les envoyer au loin. Pour cet effet, on les ouvre par le ventre, depuis la tête jusqu'au bout de la queue, et on leur enlève les intestins. On fait des scarifications profondes et longitudinales sur le dos et dans les chairs, qui sont épaisses, pour faciliter à l'air le moyen de les dessécher plus aisément, et on passe un bâton d'une extrémité du corps du poisson à l'autre pour le tenir ouvert, et on le pend à l'air. Quand ils sont bien secs, on en fait des paquets de 200 livres pesant, qu'on envoie à leur destination. Ceux qu'on prépare ainsi sur les côtes de l'Océan passent ordinairement par Bordeaux. On dit que ce poisson desséché perd considérablement de son poids dans la garde et dans le transport.

Pêche. — Cette pêche se fait avec les mêmes filets que celle des anguilles, avec des hameçons et avec la truble. Il est difficile de s'emparer des gros poissons de cette espèce, qui se défendent vigoureusement, cassent les filets et les lignes, et qui, lorsqu'ils trouvent des pierres et autres corps fixes, autour desquels ils puissent contourner leur queue, se laissent arracher la mâchoire plutôt que de lâcher prise : ils ont d'ailleurs la vie très-dure.

Voici, au surplus, comment se fait, sur les côtes de Bretagne, la pêche du congre, qui est assez considérable : elle commence ordinairement vers la Saint-Jean, et dure jusqu'après la Saint-Michel. Pendant les 3 premiers mois de l'été, les vents d'ouest y sont fort contraires, parce qu'ils empêchent les pêcheurs de sortir des ports et petites baies qui sont le long de la côte. On se sert de grands bateaux, qui ne sont alors montés que par quatre hommes. Les congres se prennent entre les rochers; chaque matelot a trois lignes; elles sont longues de 150 brasses chacune, et de la grosseur des lignes des pêcheurs de Terre-Neuve : elles sont chargées par le bout d'un plomb du poids de 10 livres pour les faire caler; depuis le plomb jusqu'à 50 brasses il y a 25 à 30 piles d'une brasse de long, éloignées, chacune, d'une brasse et demie, garnies d'un claveau, amorcé d'un morceau de la chair du premier poisson que les pêcheurs prennent, soit sèche, orphie, maquereau, etc.

Il faut, pour opérer avec succès, une mer basse et sans agitation, et que le bateau soit à l'ancre. Les pêcheurs d'Audierne, après leur pêche finie, reviennent de temps à autre à la maison : au lieu que ceux de l'île des Saints, qui partent de chez eux le lundi, n'y reviennent ordinairement que le samedi. Le nombre des équipages d'un bateau pour faire cette pêche n'est point limité : ils sont tantôt plus, tantôt moins, et le plus souvent jusqu'à sept à huit hommes.

Quand ils font leur pêche, ils relèvent leurs lignes de 2 heures en 2 heures, pour en ôter le poisson qui s'y trouve arrêté.

Les pêcheurs sont à la part; le maître et le bateau ont chacun une part et demie, et les autres matelots de l'équipage chacun une part seulement.

CONGRIER. Espace dans une rivière entouré de pieux serrés l'un contre l'autre, et sortant hors de l'eau, dans lequel on enferme du poisson.

Le droit de faire un *congrier* dans une rivière se nomme aussi *congrier*.

CONQUES. On appelait ainsi les coquilles de la classe des *bivalves*.

CONSERVE. On nomme ainsi un réservoir d'eaux destinées à être distribuées dans différens endroits par des aqueducs, canaux et conduits.

CONTRE-MAILLE. C'est un filet de pêche à mailles doubles. V. *Tramail*.

CONVERS. Nom vulgaire de jeunes aloses dans quelques contrées de la France.

COQ DE MER. L'un des noms de la *Dorée*. V. ce mot.

COQUE-LEVANT ou COQUES DU LEVANT. Ce sont de petits fruits ou baies grosses comme des pois, qu'on envoie des Indes orientales, et qui enivrent tellement les poissons, qu'ils paraissent morts à la surface de l'eau. On ne doit pas employer cette substance pour la pêche, attendu qu'elle détruit le poisson et qu'elle est dangereuse prise intérieurement. La négligence à bien vider un poisson pris par ce moyen peut occasionner des accidens graves, peut-être la mort.

D'ailleurs, l'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 14, défend d'en jeter dans les rivières, sous peine de punition corporelle, et l'art. 452 du *Code pénal* punit d'un emprisonnement d'un à 5 ans et d'amende celui qui emploie le poison pour la destruction des poissons dans les étangs, viviers ou réservoirs.

La déclaration du roi, du 23 avril 1726, art. 33, défend pareillement, sous peine de 300 fr. d'amende, d'en jeter dans les eaux de la mer.

COQUILLADE. Poisson du genre *Blennie*. V. ce mot.

COQUILLAGE ET COQUILLE. On entend par le mot *coquillage* la coquille et l'animal qui l'habite, tandis que par le mot *coquille* on n'entend que l'enveloppe pierreuse qui entoure l'animal.

Nous nous écarterions du but de notre ouvrage, si nous voulions entrer dans les détails de l'histoire des coquillages. Il nous suffira d'en exposer très-sommairement les caractères généraux, et de dire un mot des systèmes de classification adoptés par les naturalistes, et pour cela nous ferons un bref extrait des articles *Conchyliologie* et *Coquillage* du *Nouveau Dictionnaire d'Histoire naturelle*, articles que l'on doit au savant M. Bosc.

Tout le monde connaît les *coquilles*, ces solides et ambulantes maisons des animaux les plus mous de la nature; plusieurs auteurs se sont occupés de

les disposer en ordre méthodique. D'Argenville, qui surpassa ses devanciers, les divisa en *coquilles marines, coquilles fluviatiles* et *coquilles fossiles;* division vicieuse, attendu que ce n'est point le lieu où l'on trouve une coquille qui en forme le caractère; mais il a formé trois classes de chacune de ces divisions : les *coquilles univalves, bivalves* et *multivalves*, et ces classes naturelles ont été adoptées par les autres conchyliologistes.

Les UNIVALVES, dans la méthode de d'Argenville, comprennent quinze familles; savoir, les *patelles*, les *oreilles-de-mer*, les *tuyaux*, les *nautiles*, les *limaçons à bouche ronde*, les *limaçons à bouche demi-ronde*, les *limaçons à bouche aplatie*, les *buccins*, les *vis*, les *volutes*, les *rouleaux*, les *rockers*, les *pourpres*, les *tonnes* et les *porcelaines*.

Les BIVALVES renferment six familles : les *huîtres*, les *cames*, les *moules*, les *cœurs*, les *peignes* et les *manches-de-couteau*.

Les MULTIVALVES sont comprises dans six familles : les *oursins*, les *vermisseaux*, les *glands-de-mer* et les *pousse-pieds*.

Linnæus, qui vint ensuite, l'emporta sur tous ses prédécesseurs; on peut le regarder comme ayant établi les vrais principes qu'on doit suivre dans l'étude et la détermination des coquilles, et comme ayant posé les bases de nos connaissances en cette partie. Il a adopté la division des coquilles en *univalves, bivalves* et *multivalves*, et créé, le premier, des mots génériques simples, des définitions concises, des noms spécifiques propres, et il a établi des phrases caractéristiques fondées sur les différences extérieures et essentielles des coquilles. Les premiers auteurs n'avaient point cherché à faire entrer les caractères des animaux que renferment les coquilles dans leurs méthodes conchyliologiques; Linnæus s'en est occupé; cependant ce qu'il a fait à cet égard n'était qu'une indication de ce qu'il fallait faire, et il était réservé à deux Français, Adanson et Geoffroy, de fournir des modèles à cet égard. Depuis ces auteurs, un grand nombre de naturalistes, au nombre desquels se trouve Lamarck, ont publié des systèmes ou des méthodes conchyliologiques. Enfin, une classe particulière de naturalistes, les *oryctographes*, s'est occupée de la recherche des *coquilles fossiles*.

Les travaux de Linnæus et de Lamarck se distinguent de tous les autres. Voici la série des divisions et la nomenclature des genres établis par Linnæus :

SYSTÈME DE LINNÆUS.

SECTION Ire. — Les testacés multivalves, *chiton, patelle, pholade*.

SECTION II. — Les testacés bivalves, *mye, solen, telline, bucarde, mactre, donace, vénus, spondyle, came, arche, huître, anomie, moule* et *puine*.

SECTION III. Les testacés univalves : *argonaute, nautile, cône, porcelaine, bulle, volute, buccin, strombe, rocher, sabot, hélie, nérite, haliotide, patelle, dentale, sabelle, taret* et *serpule*.

Le système de Lamarck est beaucoup plus divisé : il se compose de deux ordres, dont chacun forme deux sections.

Le premier ordre est celui des *mollusques céphalés*. La première section de cet ordre renferme les *mollusques céphalés, nus*, et contient 17 genres. La seconde section du même ordre se divise en trois paragraphes : 1°. les *mollusques céphalés, extérieurement conchylifères*, qui forment 6 genres; 2°. les *coquilles univalves, uniloculaires, spirivalves*, qui forment 61 genres; 3°. les *coquilles univalves, multiloculaires*, qui forment 11 genres.

Le second ordre est celui des *mollusques acéphalés*. La première section de cet ordre comprend les *mollusques acéphalés, nus*, et renferme 3 genres; la seconde section comprend les *mollusques acéphalés conchylifères*, et se compose de 60 genres.

Les animaux qui habitent les coquilles sont ou des *mollusques gastéropodes*, c'est-à-dire qui ont un pied propre à ramper et une tête distincte, ou des *mollusques acéphales*, c'est-à-dire qui n'ont point de tête distincte, et dont le pied, lorsqu'ils en ont, n'est pas propre à ramper.

Les vers ou animaux des coquilles sont complétement mous, et ils ont une organisation particulière, qui ne permet pas de les comparer à aucune classe d'animaux. Ceux qui ont une tête demeurent tous dans des coquilles univalves, et sont appelés *gastéropodes* par Cuvier, parce qu'ils ont une espèce de pied, qui leur sert à marcher; et ceux qui n'ont point de tête sont presque tous des bivalves, et sont appelés *acéphales* par le même auteur. Quant aux animaux des *multivalves*, une partie est acéphale, et l'autre a une organisation particulière qui les éloigne des vers.

Les *gastéropodes* ont une tête ronde, armée de deux ou de quatre cornes mobiles, qui varient par leur structure. Dans l'*hélice-escargot*, il y a quatre cornes, deux grandes et deux petites : ce sont des tuyaux creux, au bout desquels sont placés les yeux, et qui sont susceptibles de rentrer en eux-mêmes; mais il paraît qu'aucun *gastéropode* marin ou fluviatile n'a réellement que deux cornes ou tentacules, et que les deux autres ne sont que des appendices.

Les yeux des coquillages varient dans leur position sur la longueur des cornes, et ils sont tantôt saillans, tantôt enfoncés, gros ou petits.

La bouche est fort petite dans les animaux à coquilles univalves; elle est, dans les *hélices*, armée d'osselets ou dents propres à couper l'herbe dont elles se nourrissent, et dans les *pourpres*, d'une trompe rétractile, avec laquelle elles peuvent sucer de loin les animaux dont elles font leur proie.

Tous les animaux des univalves ont le cou plus ou moins long, et leur corps prend la forme de la coquille, ou, mieux, donne la forme à la coquille.

Rien ne ressemble mieux à un pied que le gros muscle, qui s'étend sur le cou et sur une partie de la poitrine des animaux des univalves.

Le manteau est une membrane musculeuse, qui tapisse les parois intérieures de la coquille et enveloppe le corps, excepté la tête et le pied; il varie de forme dans chaque espèce. Dans quelques coquillages, il tapisse non-seulement le dedans, mais encore le dehors de la coquille, et dans beaucoup de coquillages il se prolonge en avant en forme de tube, souvent fort long, qui sert à faciliter la mar-

che en se fixant aux corps solides et à sonder le terrain. Le manteau porte une ou deux ouvertures, dont la situation varie : l'une sert à absorber l'eau, et par suite l'air qui y est contenu, et l'autre à la sortie des excrémens.

Les *gastéropodes* terrestres et aquatiques, quoiqu'ils diffèrent entre eux à quelques égards, ont le même système d'organisation, et qui est fort différent de celui des *acéphales*. Ces derniers n'ont point de tête, par conséquent point d'yeux, et ils se distinguent encore des gastéropodes par les organes de la génération. V. le mot *Coquillage* dans le *Dictionnaire d'Histoire naturelle*.

Dans quelques *univalves*, le sexe est distinct; on reconnaît des individus mâles et des individus femelles dans les *buccins*, les *sabots*, les *volutes*, et probablement les genres voisins. Dans les autres, le sexe est réuni, on les appelle en conséquence *hermaphrodites* : tels sont les *hélices*, les *planorbes*, les *bulimes*, etc.

Quant aux coquilles bivalves, il paraît qu'il n'y a pas d'accouplement, et que chaque animal se suffit à lui-même. On sent en effet que celles qui sont fixées pour toute leur vie, telles que les *Huîtres* (voy. ce mot), ne pourraient pas avoir les sexes séparés, à moins que la semence du mâle ne fût portée par les flots sur les femelles; ce que l'observation ne permet pas de supposer.

On distingue deux sortes d'hermaphroditisme dans les *coquillages univalves* : celui qui, réunissant en lui les organes mâle et femelle au même point ou dans des points très-voisins, peut être fécondant et fécondé en même temps; et celui qui, ayant ces organes placés à quelque distance, ne peut faire l'office de mâle ou de femelle avec le même individu, mais bien avec un troisième. On voit des exemples de la première de ces manières dans les *hélices*, et de la seconde dans les *bulimes* de Brugnière ou lymnées de Lamarck : ces derniers montrent souvent au printemps des rangées fort considérables d'individus accouplés, les uns à la queue des autres, dont le premier n'agit que comme mâle et le dernier que comme femelle; tandis que tous les intermédiaires agissent à-la-fois comme mâles et comme femelles.

Les coquillages diffèrent beaucoup dans la manière de faire leurs petits : les uns, et c'est la plupart des univalves, sont ovipares; tandis que la plupart des bivalves sont vivipares.

Les œufs, les petits que font les coquillages, sont ordinairement fort nombreux.

Les petits des bivalves sont contenus entre leurs branchies, c'est-à-dire dans leurs poumons, et sont revêtus de leurs coquilles, même avant de sortir du ventre de leur mère. On voit également la coquille déjà formée à ceux des ovipares avant leur sortie de l'œuf.

Dans les coquillages qui sont destinés à changer continuellement de place, la coquille naissante est fort nette; mais dans ceux qui doivent rester fixés toute leur vie, elle est d'abord couverte d'une matière mucilagineuse, capable de la coller aux différens corps auxquels elle peut toucher; et c'est par ce moyen que se fait la première adhésion, qui se fortifie ensuite par le sac pierreux qui forme la coquille.

Quelques coquillages bivalves s'assujettissent au fond des eaux par différens fils qu'on appelle *bissus*, et qui sont filés par le pied de l'animal.

Les coquillages se divisent, d'après leur habitation, en *coquillages terrestres*, *d'eau douce* et *de mer*.

Les *coquillages terrestres* aiment les endroits frais et humides. C'est au printemps, époque où ils sont le plus en mouvement pour chercher leur nourriture ou pour travailler à leur propagation, qu'on les trouve le plus facilement. Ils s'enfoncent dans la terre ou dans les fentes des rochers aux approches de l'hiver, et ferment l'ouverture de leur coquille avec un opercule calcaire ou membraneux, et qui tombe au printemps. Ils restent dans un état complet d'engourdissement pendant tout l'hiver, et c'est dans cet état que l'on recherche les grosses espèces, telles que l'*hélice*, pour la nourriture de l'homme.

Les *coquillages fluviatiles* sont beaucoup moins nombreux que les terrestres; ils s'enfoncent pendant l'hiver dans le sable et la vase. Leurs genres se réduisent en Europe, parmi les univalves, aux *patelles*, *nérites*, *baleines*, *lymnées* et *planorbes*, et parmi les bivalves, aux *anodontes*, *mulettes* et *cyclades*.

Les *coquillages marins* sont les plus abondans en genres et en espèces : les uns se cachent dans le sable, les autres dans la vase; les uns s'attachent aux rochers, les autres à des poissons; enfin les uns creusent les pierres, et les autres les bois les plus durs.

Ainsi donc, si la côte est garnie de rochers, il faudra chercher dans l'intérieur de ces rochers les *pholades* et les *moules lithophages*; dans les fentes, les *moules à bissus*, et sur la surface les *patelles*. On cherchera d'autres genres dans le sable, dans la boue : si cette côte est diguée ou boisée, on trouvera sur les poutres, sur les racines des arbres, des *anatifs*, des *balanites*, des *huîtres*, et dans leur intérieur des *tarets*.

Pêche des coquillages.

Nous indiquons, au mot *Pêche*, les différentes manières dont se fait la pêche des coquillages à la basse eau et à pied. V. *Pêche*, *section* 1re., § 7.

La manière la plus simple et la plus employée est de suivre le flot lorsqu'il se retire, et de prendre les coquilles à la main sur la grève, ou de fouiller avec une bêche les endroits où le sable est percé de trous, et d'où il sort de l'eau ou des bulles d'air : c'est dans ces endroits que sont enfouis des *buccins*, des *vénus*, et en général les espèces de coquilles qui ont un pied capable de creuser la terre.

Il est des côtes où la mer est si peu profonde et si transparente, que l'on peut pêcher sous l'eau avec la main ou en plongeant; mais cette circonstance est rare : aussi, pour se procurer les coquillages qui se tiennent toujours au fond de l'eau, il faut employer des moyens industriels.

L'instrument qu'on emploie pour cet objet s'appelle *drague* à Marseille : c'est un triangle de fer,

ordinairement plus large que haut, derrière lequel on attache un filet ; la base de ce triangle est taillée en biseau pour pouvoir mordre sur le sable, et un morceau de cuir lui est attaché en arrière, pour empêcher le filet d'être déchiré par les pointes des rochers. On promène ce triangle au fond de la mer par le moyen de cordes attachées à ses angles, et on le retire lorsqu'on juge qu'il est garni de coquillages, d'après son augmentation de poids.

Pour se procurer de belles coquilles, les Indiens les font pêcher par des nègres-plongeurs. On leur descend un panier rempli de pierres, que les plongeurs ôtent à mesure qu'ils le remplissent de coquilles. Pour la pêche des huîtres et autres coquilles qui s'attachent aux rochers et aux arbres, on les arme d'un fer pointu, qui leur sert en même temps à les détacher et à se défendre contre les poissons dangereux. Dans d'autres pays, les plongeurs sont munis d'une serpette ou espèce de faucille, avec laquelle, coupant les principales attaches qui retiennent les coquilles, ils en retirent une quantité, attachées les unes aux autres par une matière visqueuse et collante. La *drague*, que l'on emploie sur nos côtes et dont nous avons parlé, a l'inconvénient d'endommager quelquefois la coquille.

Utilité des coquillages.

On mange beaucoup de coquillages marins, soit parmi les *Univalves*, soit parmi les *Bivalves*; mais ce sont principalement les genres *Bucarde*, *Came*, *Huître*, *Moule* et *Spondyle*, qui fournissent les espèces les plus abondantes, les meilleures, et celles que par conséquent l'on préfère. V. ces mots.

C'est du coquillage nommé *murex* que les anciens Tyriens tiraient cette pourpre estimée dont ils faisaient une marque de dignité pour leurs souverains et un ornement pour leurs dieux. Le buccin servait aux Romains de trompette dans leurs expéditions militaires. Dans les républiques grecques, les coquilles servaient aux citoyens pour donner leurs suffrages, et c'est sur une coquille que le juste Aristide écrivit lui-même l'arrêt qui le condamnait à l'ostracisme : les anciens suppléaient par le *bissus* à l'usage de la soie, et cette méthode est renouvelée de nos jours chez les Corses.

Les modernes ne le cèdent point aux anciens pour l'usage qu'ils font des coquillages : celui qu'on nomme *pucelage* sert de monnaie en Guinée, au Sénégal, à Bengale, aux îles du Cap-Vert et dans quelques Philippines; les Canadiens en font des ceintures et des colliers; il y a des Indiens qui s'en couvrent les parties naturelles, et les Egyptiennes font des colliers et des bracelets d'autres coquillages. Les Grecs modernes les brisent, les mélangent avec du citron, et en composent un fard dont ils se frottent le corps. Les Turcs et les Levantins garnissent de *cauris* les harnais de leurs chevaux, et en couvrent des vases avec une telle adresse, qu'ils semblent formés d'une seule pièce. Dans l'île de Sainte-Marthe, on les emploie à orner les nattes de palme qui couvrent les murailles. Des ouvriers ont l'art de tirer du *burgau* une belle nacre, dont on fait des ouvrages incrustés d'or. Les cames servent à faire des bagues sculptées; les huîtres produisent des perles qui balancent souvent par leur éclat celui du diamant. Des personnes industrieuses forment, en Bretagne, des bouquets de fleurs avec des coquilles, et l'art avec lequel on mélange celles qui sont diversement colorées fait souvent illusion. Les nautiles servent dans quelques pays à faire des coupes. Les Anglais se servent de coquilles pour blanchir la cire; ils les emploient aussi, de même que les cultivateurs de Sicile et de Sardaigne, à fertiliser les terres. En France, on calcine quelquefois les écailles d'huîtres pour faire de la chaux et pour blanchir des toiles. Les sauvages, dans leurs danses, forment avec les coquilles des espèces de lyres qui ne sont pas destituées d'harmonie. Dans la Chine, on les pile ou on les enfouit dans la terre, et on les fait servir dans la composition de la porcelaine. Enfin, il y en a, tels que les huîtres, les moules et les lépas, qu'on regarde comme des alimens délicieux, et qui trouvent place sur nos tables les plus délicates, soit pour exciter l'appétit, soit pour le satisfaire.

COR. V. *Corbeau.*

CORACIN. Poisson du genre *scienne*, qu'on appelle aussi *corbeau*. C'est la *Scienne-Umbre*. V. ces mots.

CORAIL, *corallium*. Genre de *polypiers* dont le caractère est d'avoir la substance intérieure pierreuse, solide, striée à sa surface, et recouverte d'une enveloppe corticiforme, charnue, poreuse et polypifère.

Le corail est, après les perles, la production la plus précieuse de la mer; elle a, de tout temps, fait l'objet d'un grand commerce pour les habitans des bords de la Méditerranée.

Quelques naturalistes avaient considéré le corail comme une production minérale, comme une pierre végétale; mais la plupart l'avaient regardé comme appartenant au règne végétal, parce qu'ils lui voyaient des racines, un tronc et des branches. On sait aujourd'hui que le corail, ainsi que les gorgones et genres voisins, sont des loges d'animaux, des productions polypeuses. Il n'en reste pas moins vrai que le *corail* ressemble complétement à un arbrisseau sans feuilles; il a un large pied qui l'attache fortement aux rochers, et une tige qui se divise en un petit nombre de branches, lesquelles se divisent elles-mêmes et se subdivisent irrégulièrement en un grand nombre d'autres. La plus grande hauteur de l'arbre du corail, dans la Méditerranée, est d'environ un pied et demi, et son plus grand diamètre de 8 lignes. Toutes ses parties sont identiques, excepté l'écorce, qui est moins compacte que le cœur; la partie intérieure a la dureté du marbre, même au fond de la mer, excepté à l'extrémité des rameaux, où elle est plus tendre que l'écorce. Lorsqu'on fait calciner une branche de corail, on voit qu'elle est formée de plusieurs couches concentriques.

Il résulte des observations faites sur la nature du corail, qu'en dehors il est cannelé ou strié; qu'à ses cannelures s'attache une pellicule médiocrement molle, composée de petites membranes pleines de vaisseaux et de glandes; que toutes ces parties forment ensemble un corps réticulaire avec de petits

vaisseaux remplis d'un suc blanchâtre; qu'à ces membranes sont attachés plusieurs corpuscules fort menus, et liés l'un à l'autre par d'autres petites membranes. C'est à ces corpuscules qu'il faut attribuer la formation de la partie dure intérieure, comme ils doivent eux-mêmes leur origine aux polypes.

L'écorce est formée de petites membranes très-déliées, ou de petits fils auxquels sont attachés une immense quantité de corpuscules; elle est traversée, dans sa longueur, par des tubes desquels sortent des vaisseaux plus petits, d'où coule une liqueur laiteuse. Cette écorce, qui est glissante et tuberculeuse lorsque le corail est nouvellement pêché, s'enlève aisément; mais lorsqu'elle est desséchée, on ne peut plus l'ôter qu'en la réduisant en poussière. Les tubercules ont des bases larges et rondes, et leur sommet est terminé par une petite lèvre divisée en huit parties. L'écorce du corail finit à l'extrémité de ces parties, qui sont creuses et tubuleuses.

Chacune de ces cellules donne retraite à un polype blanc, mou et un peu transparent, qui a huit tentacules ou cornes, et la bouche située au milieu de ces tentacules; plus bas est le ventre de l'animal. Dès qu'on tire le corail de l'eau ou qu'on le touche, tous les polypes se contractent, les appendices des tentacules rentrent en elles-mêmes et la bouche se referme. Pour pouvoir observer cette manœuvre, il faut plonger le corail dans l'eau de mer aussitôt qu'il est pêché.

Le corail est ordinairement d'un rouge vif, et quelquefois de couleur de rose ou jaunâtre; mais toujours la tunique intermédiaire est blanche, et l'écorce est de plusieurs teintes et plus faiblement colorée que l'intérieur. C'est par erreur qu'on a dit qu'il croissait toujours la tête en bas. Il paraît, d'après les observations de Spallanzani, que sa reproduction est assez rapide pour qu'en peu d'années un endroit épuisé par la pêche en soit de nouveau garni: on a même remarqué que lorsqu'une branche de corail a été séparée du tronc, elle continue à croître au fond de la mer et s'y fixe de nouveau. Cette remarque a donné lieu de penser qu'on pourrait peut-être, dans un lieu déterminé, essayer de former une sorte de pépinière de corail, et qu'une ordonnance devrait prescrire aux pêcheurs de rejeter à la mer sur-le-champ les sommités de toutes les branches qui leur sont inutiles.

On trouve le corail, dans la mer Rouge et dans la Méditerranée, attaché aux rochers dans toutes les directions possibles.

De la pêche du corail.

On pêche le corail dans la Méditerranée, autour de la Sicile, à l'embouchure de la mer Adriatique et sur les côtes de Tunis. Ce sont principalement les habitans de Marseille, de la Catalogne, de la Corse, et de quelques autres îles qui s'occupent de cette industrie et du commerce du corail. La pêche a lieu pendant les 3 mois de la plus grande chaleur: elle est tantôt fructueuse, tantôt infructueuse, selon l'habileté des pêcheurs et le hasard des circonstances. Tel bateau qui, pendant 15 jours, n'aura pas ramassé pour un écu de corail, en trouvera pour cent le 16e. jour. Les pêcheurs de corail, qu'on appelle *corailleurs*, emploient pour cette pêche une machine qu'à Marseille on appelle *salabre*, et qu'ils construisent de la manière suivante: ils attachent ensemble deux chevrons ou forts bâtons en croix, qu'ils entortillent négligemment de chanvre de l'épaisseur d'un pouce, et au point de réunion des deux bâtons, ils attachent d'un côté un boulet ou un corps pesant pour les faire tomber à fond, et de l'autre deux longues cordes, dont l'une tient à la proue et l'autre à la poupe de la barque. A chacune des extrémités de ces bâtons est un filet de ficelle, à larges mailles, et fait en forme de bourse ouverte. Ils laissent aller cette machine au courant et au fond de l'eau, en la traînant sur les rochers et en l'introduisant sous les saillies, le tout ordinairement à tâtons. Les pieds coraux qu'elle rencontre sont brisés; leurs branches s'entortillent à l'étoupe ou s'arrêtent dans les filets, mais il en tombe plus qu'il n'en reste ainsi accroché. En général, le corail se pêche à 60 ou 80 pieds de profondeur; mais on le tire quelquefois à plus de 100 pieds. On emploie cinq à six personnes pour tirer la machine et pour arracher le corail, qui reste attaché à la filasse ou qui tombe dans la bourse. Si le corail tombe dans la mer, il y a quelquefois des plongeurs tout prêts pour le repêcher. Lorsque le corail est gros, il est sujet à être percé par un ver, et alors il perd considérablement de sa valeur.

Réglemens.

Comme la pêche du corail fournit la matière d'un commerce considérable, le gouvernement français a cherché à en tirer parti. V., à l'article *Pêche maritime, le* § 12.

De l'emploi du corail.

C'est principalement à Marseille que l'on travaille le corail, et dans l'Orient qu'on le débite. Il y sert à garnir les armes, à faire des bijoux et des chapelets; les Arabes mettent un de ces chapelets entre les mains de ceux de leurs parens qu'ils enterrent. Le corail est aussi très-recherché dans l'Inde et en Afrique; il a été fort à la mode en France.

Le corail était beaucoup employé dans l'ancienne médecine, où il était regardé comme absorbant, diurétique, tonique, astringent, etc.; mais on a cessé de lui reconnaître ces propriétés. On en forme un opiat pour nettoyer les dents.

CORAILLÈRE. Petit bâtiment provençal qui sert pour la pêche du corail et aussi pour celle du poisson. Il porte un petit mât, point de vergues, une grande voile carrée et un foque. Quelques-uns disent *coraline*.

CORBEAU. On donne ce nom à deux poissons de genres différens: à la *scienne-umbre* (voy. *Umbre*) et à la *trigle-hirondelle*, que nous avons décrite sous le nom de *Perlon*. V. ce mot.

CORBEILLE. C'est en effet une corbeille d'osier revêtue de cuir de cheval, dont les Anglais se servent assez adroitement pour la pêche.

L'emploi d'un panier ou d'une corbeille pour prendre du poisson est un délit qui rentre dans l'application de l'art. 10 du tit. XXXI de l'ordon-

nance de 1669. (*Arr. de la C. de cass., du 7 août* 1823.)

CORCERONS. Ce sont de petits morceaux de liége qu'on attache aux empiles, pour que les haims se détachent du fond. Ce mot est synonyme de *flottes*.

CORDE D'AUFFE. On en emploie de trois grosseurs, qu'on distingue par les noms de *lignette* ou *brumel*, le *baudou* et le *filet-prin*. Ces cordes se vendent par balles assorties. V. *Cordes* et *Hameçon*.

CORDEAUX. Ce sont plusieurs morceaux de lignette ou ficelle, attachés de distance en distance à la corde de la ligne de fond.

On appelle *cordeau de nuit* la ligne de fond pour les anguilles.

CORDÉE. Ficelle de la longueur de quelques brasses, à laquelle sont attachés plusieurs hameçons avec appât, pour prendre des anguilles ou autres poissons.

CORDES. Pêcher aux cordes, c'est pêcher avec une longue corde à laquelle on attache, de distance en distance, des lignes ou empiles garnies d'haims. C'est cette corde que, dans la Méditerranée, on appelle *palangre*. Lorsque les cordes sont chargées de plomb ou de cailloux, on les appelle *cordes par fond;* quand elles sont soutenues par des flottes de liége, on les appelle *cordes flottantes*. La principale corde s'appelle *maîtresse corde* ou *bauffe* dans l'Océan, et *maître de palangre* dans la Méditerranée. Les pêches aux *grosses cordes* diffèrent de celles aux lignes, parce que les cordes sont plus grosses et ordinairement plus longues. V. *Hameçon* et *Ligne*.

Des cordes, bauffes, lignes et empiles.

On fait pour de petites pêches, comme celles à la canne, des lignes fines avec du crin ou de la soie; mais pour les grandes pêches, les maîtresses cordes, de même que les lignes et les empiles, sont faites avec de bon chanvre, premier brin, filé plus ou moins fin, suivant la grosseur que doivent avoir les lignes. On commet ordinairement ces fils en aussière et rarement en grelin : les aussières sont faites de deux ou trois fils, ou trois faisceaux de fils simplement commis les uns avec les autres, et les grelins sont faits avec trois aussières commises ensemble. Au reste, on proportionne la grosseur des cordes et celle des lignes à l'espèce de poisson qu'on se propose de prendre.

Lorsque les piles ou empiles doivent être grosses, on les travaille ordinairement comme la maîtresse corde, avec la seule différence qu'elles sont plus menues, comme on le voit en *G*, *H*, *J*, *fig.* 24, *Pl.* 11; mais quand les haims sont petits, on les attache immédiatement à la ligne, qui est faite d'un fil retors, formé de deux bons brins de fil à coudre, *Pl.* 12, *fig.* 6, *A*, *B*. Alors la ligne sert d'empile; c'est ce fil double qu'on appelle du bitord : nous dirons dans la suite comment on le fait. Quand on se propose de prendre des poissons qui couperaient les empiles avec leurs dents, on fait les piles avec du crin, *Pl.* 13, *fig.* 1 et 2. Quelques personnes trouvent plus avantageux de tordre les fils de crin pour en former un cordonnet, comme nous l'expliquerons dans la suite en parlant de la pêche à la canne; mais il vaut mieux faire ces empiles avec du fil de laiton, tantôt simple, *Pl.* 12, *fig.* 7; tantôt double, *Pl.* 11, *fig.* 25, ou encore roulé en forme de cordonnet. Quelquefois aussi, comme nous le dirons dans la suite, on fait avec ce fil une espèce de chaînette.

Sur la maîtresse corde *A B*, *Pl.* 11, *fig.* 24, sont attachées, par un nœud qu'on nomme une double clef, des cordes latérales semblables à *C C*, que nous avons dit se nommer *lannes*, *semelles*, et en Provence *bresseaux*. C'est à l'extrémité de ces lannes que sont attachées les piles ou empiles *G*, *H*. On donne aussi le nom de *lannes* aux cordes *D*, qui attachent les cailloux *E* à la maîtresse corde.

C'est aux piles *G*, *H*, *J*, que sont attachés les haims marqués par la lettre *K*.

Il y a des piles ou empiles simples, *Pl.* 12, *fig.* 1re., *G*, *G*; d'autres doubles, même planche, *fig.* 2 et 3. On les nomme *piles ovales* et quelquefois *estroppes*.

Nous avons représenté sur la *Pl.* 11, *fig.* 24, un caillou *E*, attaché à la maîtresse corde *A B*, par une lanne *D*, au moyen d'un nœud qu'on nomme *demi-clef*.

La *fig.* 4, *Pl.* 12, fait voir en grand le nœud *F*, qu'on nomme *une clef;* et le caillou *E*, même planche, est amarré à la maîtresse corde *B C*, par une lanne double *D*.

Quand la maîtresse corde n'est pas trop grosse, les cailloux y sont souvent attachés immédiatement, comme on le voit *Pl.* 12, *fig.* 6.

La plupart des lignes ou cordes qui sont faites de chanvre sont tannées, quelquefois même goudronnées : ce n'est pas seulement pour les faire durer plus long-temps; mais encore pour que le poisson, trompé par la couleur, prenne la ligne pour du varec, et en soit moins effarouché. C'est pareillement dans cette vue qu'on les teint quelquefois en vert. Nous décrirons ces différentes préparations dans la suite.

On prétend que les Groenlandais empilent leurs haims avec des lannes fines et longues, prises des barbes de baleine, dont ils savent aussi faire des filets.

Au Brésil et dans plusieurs îles de l'Amérique, on fait de très-bonnes lignes avec du fil de pitte : on sait que ce sont des filamens qu'on retire des feuilles d'une espèce d'aloès ou aloïdes.

Les voyageurs disent qu'en Guinée, à la Côte-d'Or, on fait les cordes pour la pêche avec des écorces d'arbres.

Suivant un mémoire du Canada, on se sert indistinctement pour la pêche, ou de cordes de chanvre tirées d'Europe, ou de celles qu'on fait dans le pays avec de l'écorce d'un bois blanc, lesquelles, bien préparées, sont aussi régulières que celles de chanvre. Ainsi, elles reviennent à-peu-près aux cordes qu'on fait en France avec l'écorce de tilleul ou celle de mûrier.

Sur la Méditerranée, on fait quelquefois les maîtres de palangre avec une espèce de jonc qui vient du Levant, et qu'on nomme *auffo*, *auffe* ou *sparte*. Cette plante croît abondamment en Espagne et à Malte, où on en fait différens ouvrages, comme paniers ou couffes, nattes, cordages, filets. Il y en a de deux espèces; savoir,

1°. *Spartum herba Plinii*, qui est le *spartum primum Clusii*, que Linné (*Sp. plant.*, 116) a nommé *stipa tenacissima, seu stipa aristis basi pilosis, paniculâ spicatâ foliis filiformibus.*

2°. *Spartum alterum Clusii*, que Linné a nommé (*Sp. plant.*, 78) *ligeum*, et *spartum*, proprement dit. Celui-ci se trouve en Espagne, dans des champs argileux.

En conséquence le n°. 1, qui vient dans le sable, est plus fin et plus propre à faire de bons ouvrages que le n°. 2. On trouve, dans Clusius, une énumération exacte de toutes les propriétés du sparte.

Dans quelques endroits, on fait de gros cordages pour la pêche avec des sarmens de vigne, ou avec de jeunes branches pliantes de différens arbres, comme le saule, le peuplier, l'osier, etc.

De la manière de fabriquer les cordes, lignes et empiles pour la pêche.

Les principales cordes ou les empiles pour les gros haims sont faites par les cordiers, qui choisissent le meilleur chanvre, et le travaillent avec tout le soin dont ils sont capables.

Il paraît convenable de donner ici la connaissance d'un métier qu'on emploie, sur les côtes de Picardie et de Normandie, pour faire les lignes et empiles fines de chanvre.

Les *peilles*, *piles* ou *poies*, auxquelles pendent les haims des pêcheurs-cordiers, ne sont autre chose que des bouts de bitord. Rien ne serait plus aisé que de retordre et doubler ces bouts de fil à la main, pour en faire du bitord propre à empiler les haims, comme font les charretiers pour mettre des touches à leurs fouets; mais à la quantité qu'il en faut aux pêcheurs-cordiers, cette opération serait fort longue, au lieu qu'elle devient très-courte, au moyen d'une machine assez simple, dont se servent quelques femmes qui vendent les piles toutes faites aux pêcheurs. Cette machine, qu'elles nomment un *carré*, peut former 18 à 20 peilles à-la-fois en 8 ou 10 minutes.

Le carré, *Pl.* 13, est composé d'une pièce de bois *A B C*, évidée dans le milieu de sa hauteur, et soutenue plus ou moins haut, suivant la longueur des peilles que l'on veut faire par ses tenons *A*, au moyen de chevilles mobiles sur deux pendans évidés de même, qui sont fixés à quelque soliveau du plancher. Dans le vide *B C* est un rang de plusieurs poulies de bois, faites en manière de bobines, et nommées en Picardie *toulettes*. Elles sont fixées par de l'étoupe chacune à leur broche verticale, qui porte un crochet au-dessous des bobines. Ces broches peuvent tourner librement dans les trous hauts et bas qu'elles enfilent dans la pièce de bois *A B C*. On voit en *F* et *G* deux autres toulettes qui tournent librement autour de leurs axes, fixés horizontalement dans la même pièce de bois, et qui font uniquement l'office de poulies de renvoi.

Si, partant de *H*, on passe un fil sans fin sur la poulie *F*, faisant ensuite faire à ce fil une révolution autour de chaque toulette, toujours d'un même sens, pour revenir par la poulie *G* en *J* et *H*, il est évident qu'en tirant continuellement ce fil de *G*, *J*, vers *H*, toutes les toulettes tourneront continuellement sur leurs centres d'un même sens, et avec elles leurs axes ou broches à crochets. Elles feront ici l'office des molettes des rouets dont se servent les cordiers.

On donne à ce carré plusieurs autres formes qui ne changent rien à son usage. On observe plusieurs circonstances sur le choix du bois des toulettes; sur la manière de les faire porter pour qu'elles tournent librement, etc. Il faut remarquer que la première toulette vers *C* n'est point non plus fixée sur son axe: c'est son axe qui est fixé par de l'étoupe dans la pièce de support. Cette toulette ne fait que l'office de poulie pour maintenir le fil dans la direction du milieu des autres, qui ont des broches à crochets, et qui doivent être en nombre pair.

Au bas de la figure, sont des poids de plomb plus ou moins lourds, suivant la grosseur du fil à retordre, qui portent chacun une broche à crochet, et sont rangés à terre sous les toulettes en nombre moitié moindre de celui de ces toulettes.

K L est une règle de bois léger nommée la *solette*, sur l'épaisseur de laquelle on a ménagé des appendices *m m*, à rainure en demi-cylindre, c'est-à-dire figurées comme des demi-poulies, et qui doivent être espacées entre elles proportionnellement aux toulettes du carré, comme on le voit à la figure et à la coupe *n*.

L'ouvrière ayant sa pelote de fil ou de ficelle auprès du carré, dans un petit baquet d'eau, attache le bout de ce fil par un nœud au premier crochet du côté de *o* de la première toulette à broche; de là le fait passer dans le crochet du premier plomb qui est à terre; le ramène au crochet de la seconde toulette, où elle le noue, et tout de suite le passe au crochet suivant, de là au crochet du second plomb; le ramène et le noue au quatrième crochet d'en haut; puis le passe au troisième crochet d'en bas, etc., jusqu'au bout du carré. Ensuite avec un couteau elle coupe le fil dans les intervalles des toulettes, et alors, en termes de corderie, les *bitords sont ourdis*. Le crochet du plomb pendu au pli d'en bas de chaque fil va servir d'*émérillon*; et le poids, en s'élevant de terre à mesure que le fil se raccourcira, servira de ce qu'on appelle *le carré* dans les corderies. Mais afin que les deux parties de ce même fil, qui doivent former chaque brin de bitord, ne se réunissent pas trop tôt, il faut mettre un *toupin* entre deux: c'est à quoi servira la *solette*.

L'ouvrière la prend par une de ses oreilles *K* ou *L*; la présente auprès des crochets des toulettes en *n o*, pour faire entrer aisément chaque appendice *m m* dans l'un des intervalles entre les deux parties de chaque brin; puis abaisse en même temps la solette jusqu'à quelques pouces des crochets des plombs en *K L*.

Tout étant ainsi disposé, elle tire ce fil sans fin dans le sens de *G J*, et en bas pour faire tourner les toulettes. Alors les deux portions de chaque brin de fil se retordant fortement, et se raccourcissant à proportion, commencent à se doubler au-dessous de la solette, en faisant tourner le plomb dès qu'il perd terre. Il arrive en même temps que chaque appendice *m m* de la solette se trouve, par la duplicature du fil, plus comprimé dans le bas de sa rai-

nure que dans le haut ; ce qui fait glisser la solette, et la repousse vers les toulettes sans que l'on y touche. Quand la solette parvient en remontant à quelques pouces des toulettes vers *n o*, l'ouvrière l'enlève d'entre les fils, cesse de tirer le fil *J H*, décroche les plombs, et les peilles sont faites. Elle les décroche des toulettes, et recharge son carré de nouveau fil pour en faire d'autres.

CORDIER. Un pêcheur-*cordier* est celui qui pêche avec des cordes garnies d'haims. On l'appelle, dans la Méditerranée, *palangrier*. V. *Corde*, *Hameçon*.

On appelle *bateau-cordier* celui qui va à cette pêche.

CORESSE ou CORETTE. On appelle ainsi à Dunkerque les magasins où on fait les harengs saurs.

CORLASSEAU. V. *Coyau*.

CORMORAN ou CORMARIN, ou CORMARARAN, *pelicanus carbo*. (Lath.) Oiseau du genre *pélican* et de l'ordre des *palmipèdes*. C'est un oiseau de proie aquatique assez semblable au corbeau ; il a un bec long, crochu et tranchant à l'extrémité, dont il se sert habilement pour saisir le poisson. Il prend quelquefois sa proie avec un pied, et l'apporte au rivage en nageant de l'autre ; d'autres fois il plonge dans l'eau pour l'attraper ; quand il saisit un poisson, s'il ne peut l'avaler commodément en commençant par la queue, à cause des écailles, il le jette habilement en l'air, en lui faisant faire un demi-tour, afin que sa tête retombe la première ; il le ratrappe alors avec une adresse infinie.

Il se tient presque toujours au bord de la mer et s'éloigne peu des embouchures des grandes rivières. Il se perche sur les arbres qui sont à proximité. Il prend beaucoup de graisse, mais sa chair a une odeur forte et elle est de mauvais goût.

En Hollande, les cormorans arrivent vers les premiers jours de mars, et y restent jusqu'en novembre ; ils causent de grands dommages aux pêcheries.

Dans quelques pays, comme à la Chine, et autrefois en Angleterre, on a su mettre à profit le talent du *cormoran* pour la pêche, et en faire, pour ainsi dire, un pêcheur domestique, en lui bouclant d'un anneau le bas du cou, pour l'empêcher d'avaler sa proie, et l'accoutumant à revenir à son maître, en rapportant le poisson qu'il tient dans le bec. Un pêcheur peut aisément en gouverner un cent. Ils se perchent sur le bord du bateau, et quand ils sont arrivés au lieu de la pêche, au moindre signal ils partent tous et se dispersent sur les eaux ; ils cherchent, ils plongent, ils reviennent cent fois à la charge jusqu'à ce qu'ils aient trouvé leur proie. Ils la saisissent avec le bec et la portent à leur maître. Quand le poisson est trop gros, ils s'entr'aident mutuellement : l'un le prend par la tête, l'autre par la queue, d'autres par les nageoires et ils l'amènent ainsi jusqu'au bateau. On leur présente alors de longues rames, ils s'y perchent avec leur poisson et ne l'abandonnent que pour en aller chercher d'autre.

V., à l'article *Pêche*, le paragraphe qui traite de la pêche qu'on fait avec des oiseaux.

CORNÉS (HARENGS). Ce sont les harengs prêts à frayer, dont la chair est molle, la laite petite et qui deviennent coriaces dans le sel.

CORNION. Partie de la bire ou bure, ou nasse qu'on ajuste à l'extrémité des diguiaux. V. *Diguiaux*.

CORNUO. Nom d'un assez mauvais poisson du genre clupé, qui remonte la Loire. Duhamel pense que c'est le même que le *Couvreau*. V. ce mot.

CORP. L'un des noms de l'*Umbre*. V. ce mot.

CORPON ou CORPOU. Cinquième chambre qui est à la tête de la madrague, où se prennent les thons. V. *Madrague*.

CORPS ou COSSE D'UN BATEAU. On appelle ainsi la partie d'un bateau comprise depuis le mât jusqu'à-peu-près les deux tiers de sa longueur, tant à l'avant qu'à l'arrière.

CORVE. Bâtiment peu différent des dogres, et dont les Hollandais se servent pour la pêche.

CORYPHÈNE, *coryphæna*. Genre de poisson de la division des *thoraciques*, qui se compose, d'après Lacépède, de seize espèces, et dont le caractère est : une tête très-comprimée, tranchante, très-obtuse en avant, ou terminée par un quart de cercle, et une nageoire dorsale unique et presque aussi longue que le corps.

Les espèces de ce genre qui intéressent nos pêcheurs, sont : le *coryphène-hippurus*, qui est connu sous le nom de *Dorade* (voy. ce mot) ; le *coryphène-pompile*, qui est connu, sur les côtes de la Méditerranée, sous le nom de *Lampuge* (voy. ce mot), et le *coryphène-rasoir*. V. *Rasoir*.

COTEREAUX ou COTERAS. On nomme ainsi à la Hogue des pièces de cordages de 18 brasses de longueur, avec lesquelles on joint, à cette distance les unes des autres, des pièces de tramail, qu'on tient flottantes entre deux eaux.

COTTE, *cottus*. Genre de poisson de la division des thoraciques, qui contient, d'après Lacépède, neuf espèces, au nombre desquelles se trouvent le *Chabot* et le *Scorpion de mer*. V. ces mots.

COUDRE UN FILET. C'est joindre plusieurs filets les uns au bout des autres, pour en faire un grand. V. *Filet*.

COUFFE DE PALANGRE. On nomme ainsi en Provence un panier fait avec de l'auffe, et rempli de pierres, au bord duquel on attache des piles qui portent des haims, et qu'on descend au fond de la mer. On le retire au moyen d'une ligne qui y est attachée. V. *Hameçon*.

COULETTE. Sorte de truble dont la monture est comme celle d'une raquette : on s'en sert dans la Garonne pour prendre plusieurs sortes de poissons. C'est un grand lanet. V. *Truble*.

COULEUR D'EAU. Quand on n'étame pas les haims, on les fait revenir sur un petit feu : d'abord ils prennent une couleur bleue, ensuite une brune, qu'on appelle *couleur d'eau*. V. *Haim*.

COULEURS DES POISSONS. V. ce qui en est dit au mot *Poisson*.

COULOIRS. Petits passages pratiqués autour des ponts, dans les bâtimens où le pont tout entier n'est que des écoutilles cintrées, et où le pont est cintré et élevé.

COULURES. Ce sont les deux longues cordes de crin qui bordent le haut et le bas de la Seine, où les pêcheurs attachent les liéges par en haut, et les pareaux ou cailloux par en bas. V. *Seine*.

COUP. On donne quelquefois ce nom à la manche du *Boulier*. V. ce mot.

COUPEILLON. Nom que les bourdiguiers donnent à une pêchette ou sorte de truble, qui leur sert à prendre le poisson qui est dans les tours des *Bourdigues*. V. ce mot.

COUPERU. Nom que les pêcheurs d'Oléron et d'Aunis donnent à une espèce de petite truble ou de nasse, dont ils se servent pour prendre le poisson qui reste dans leurs écluses ou courtines quand l'eau n'est pas entièrement retirée.

COUPLE. Ce mot se prend en différens sens : quand les pêcheurs l'emploient, ils disent *pêcher au couple* lorsqu'ils attachent au milieu d'un fil de fer un peu courbe un petit poids, et aux deux bouts deux piles garnies chacune d'un haim. On amarre ce fil de fer par le milieu à une longue ligne que les pêcheurs tiennent dans la barque, qui va à la voile. V. *Ligne*.

Lorsqu'on parle de la construction d'un bâtiment, le *couple* est une tranche verticale, formée de varangues, de genoux et d'allonges; on l'appelle aussi une *levée*. Les *couples* de balancement sont ceux qui terminent la partie symétrique du bâtiment, un vers l'avant, l'autre vers l'arrière : le *maître-couple* est celui qu'on met à la partie la plus large du bâtiment.

COURADE. Nom qu'on donne à une espèce de sardine qui se pêche au Croisic, en Bretagne.

COURANTILLE. Sorte de thonnaire ou filet à prendre des thons, qu'on abandonne à lui-même, et qui dérive au gré du courant.

Les anciens connaissaient ce filet. Les Grecs et les Gaulois se servaient de courantilles volantes pour entourer loin du rivage une troupe de thons; ce qui leur arrive souvent, dit Aristote, lorsque ces poissons dorment à la surface de l'eau. V. *Thon* et *Thonnaire*.

COUREAU. Petit bateau de la Garonne, qui sert pour l'armement des grands bateaux et pour la pêche dans la rivière.

COURBE. Pièce de bois ointrée ou en équerre, qui est d'un grand usage dans la marine.

COURRIER. Piquet qui assujettit le bout de la pantenne de la paradière. V. *Parc*.

COURS D'EAU. V. ces mots dans notre *Dictionnaire des Eaux et Forêts*.

COURSON. Endroit dans une rivière où il reste des pieux, ou de vieux vestiges d'un moulin, ou de quelque autre bâtiment ruiné.

COURTINE. On nomme ainsi des espèces de gords ou de bouchots, dont l'enceinte est formée par des filets tendus sur des piquets. On nomme *courtines vagabondes* ou *variantes* celles qu'on change souvent de place. V. *Parc*.

COURUE. On appelle *courue d'eau* l'espace de temps qui est d'une heure ou deux, pendant lequel l'eau coule des étangs et réservoirs dans le ruisseau qui sert à charroyer le bois d'un port à un autre. Le premier étang ou réservoir, vide, on passe à un autre, où l'on fait la même opération, et successivement à un troisième, quatrième, etc. On parvient ainsi à gagner les rivières, sur lesquelles on procède de même, jusqu'à ce qu'elles soient assez fortes pour porter les trains.

COUTEL. C'est une espèce de serpe qui sert à couper les cannes qu'on emploie pour faire les *Bourdigues*. V. ce mot.

COUTELETS. Sorte de goulets ou entrées des bourdigues. V. *Traverse*.

COUTELIER ou MANCHE DE COUTEAU. Nom vulgaire du *solen* sur les côtes de France. V. *Solen*.

COUTUME. On nomme *poissons de coutume* ceux de redevance, qu'on donne, avant la vente, au propriétaire du bateau et au maître-pêcheur. C'est le poisson choisi par le fermier qu'on nomme particulièrement de *coutume*, celui du propriétaire du bateau se nomme *poisson bourgeois*. V. *Pêche*.

COUVERT ou COUVREAU. Nom que l'on donne, dans l'embouchure de la Loire, à la femelle d'un poisson du genre clupé. V. *Feinte*.

COUVERTURE. L'un des noms de la raie-bâtis. V. *Raie*.

COUVO. Les Espagnols nomment ainsi le coup ou la manche du filet qu'ils nomment *havega* ou *reddes reales*, qui est un filet assez semblable au boulier.

COUVRÉE. Filet qui sert dans la Loire à prendre les feintes, et qu'on nomme ailleurs *feintiers*.

COYAU, CORLASSEAU ou GARDE-COTE DU CROISIC. Poisson du genre des spares, et dont voici la description, d'après Duhamel. On distingue aisément, dit-il, le mâle de la femelle. Le *coyau* femelle est moins gros que le mâle; sa couleur tire plus au blanc, avec çà et là des nuages bruns : au reste, ces deux poissons se ressemblent par la forme de leur corps. Les écailles des *coyaux* mâles ont la même couleur que celles de la tanche, et la forme de leur corps ressemble tellement à celle de la tanche de rivière, que quelques-uns l'appellent *tanche de mer*. Il est vrai que l'aileron du dos de la tanche d'eau douce a peu d'étendue, qu'il est flexible, au lieu que celui du *coyau* est grand et épineux; mais cette même différence existe entre la brême de mer et celle de rivière, ainsi qu'entre la carpe de mer et celle de rivière. Il fraie dans l'algue, où ses œufs éclosent et sont à l'abri des tempêtes.

Le *coyau* est constamment tout l'été le long des rochers caché dans le goëmon, d'où il sort quand on lui présente des appâts, sur lesquels il se jette avec avidité; ce qui déplaît beaucoup aux pêcheurs, parce que ce poisson, qui est peu estimé, empêche d'autres plus recherchés de se prendre aux hameçons. C'est une partie de plaisir pour les femmes du Croisic d'aller à la pêche de ce poisson; ce qu'elles appellent *aller aux courlasseaux de lune*. Pour cela, le soir, au clair de la lune, elles vont de basse mer entre les rochers, et sans autre industrie que de les prendre à la main, elles en attrapent beaucoup : c'est pour elles un plaisir, qu'elles prennent plutôt pour s'amuser dans la belle saison, que pour l'intérêt. Ce poisson étant peu estimé, on ne le prend point au large.

CRABE, *cancer*. Les naturalistes donnaient ce nom aux crustacés dont le corps n'est pas allongé, et c'est ainsi que les pêcheurs et les habitans des bords de la mer l'entendent encore. Mais aujourd'hui les naturalistes ne comprennent plus sous cette

dénomination que les crustacés de la division des *pédioocles*, qui ont quatre antennes courtes et inégales; les deux antérieures coudées ou pliées, le dernier article bifide; les deux extérieures sétacées; le corps court, plus large antérieurement ou dans sa partie moyenne que postérieurement; dix pattes onguiculées, et les deux antérieures terminées en pince. Quant aux autres divisions, elles forment les genres *ocipode* et *grapse*.

Les crabes proprement dits vivent tous dans la mer, et se tiennent de préférence sur les côtes où il y a des rochers, entre les fentes desquels ils se cachent pour se mettre à l'abri du mouvement des vagues et de la recherche de leurs ennemis. Lorsque la mer monte, ils s'approchent ordinairement du rivage, pour s'emparer des débris des animaux marins que la vague pousse contre les rochers, et qui reviennent blessés ou tués; c'est principalement pendant la nuit qu'ils se hasardent dans cette recherche. Comme ils ne peuvent pas nager, et que leur marche est lente, ils se trouvent souvent exposés à rester à sec dans les basses eaux: alors, s'ils ne voient pas de trous dans lesquels ils puissent se réfugier, ils contractent leurs pattes, se blottissent dans un coin de rocher, et attendent le retour de la marée pour regagner la haute mer. Ce sont principalement ceux qui sont ainsi délaissés par la marée que les pêcheurs ramassent; car les crabes ne mordent pas aux appâts et se mettent rarement dans le cas d'être pris dans les filets. Voyez, pour la manière de les prendre, l'article *Pêche*, au paragraphe qui traite des différentes sortes de pêche à la basse eau.

Toutes les espèces de crabes ne sont pas bonnes à manger. Il en est une sur les côtes de France qu'on appelle le *crabe enragé*, dont la chair est si coriace et le test si dur, qu'il ne peut être employé à la nourriture de l'homme; le meilleur est celui qu'on appelle vulgairement *tourteau*. C'est pendant l'été qu'on trouve le plus de *crabes* sur les côtes de France, et c'est au printemps qu'ils sont meilleurs, parce qu'alors ils n'ont pas encore changé de test, opération qui les maigrit considérablement, et encore parce que les femelles sont alors pourvues de leurs œufs, dont la saveur est fort délicate.

On distingue facilement le crabe mâle de la femelle par sa queue, qui est triangulaire, tandis qu'elle est arrondie dans la femelle.

Les deux pinces antérieures des crabes varient en forme et grosseur selon les espèces; mais en général elles sont très-robustes et très-propres à prendre et à tuer les poissons, les mollusques ou les vers dont ils se nourrissent: elles sont, comme dans la plupart des autres crustacés, composées de cinq pièces inégales et de forme différente.

On connaît dans les auteurs une quarantaine d'espèces de crabes, dont les plus communs en Europe sont: le *crabe-ménade*, qui a le corcelet légèrement raboteux, avec cinq dents de chaque côté, le front à trois lobes, le poignet à une seule dent: ce crabe, qu'on trouve dans les mers d'Europe et d'Asie, est bon à manger; le *crabe varioleux*, qui se trouve sur les côtes de France, et dont le corcelet est tuberculeux, crénelé des deux côtés, et le front fendu; le *crabe-pagure*, ou le *tourteau des pêcheurs*, qui se trouve sur les côtes de France, et qui a pour caractère le corcelet peu raboteux, avec neuf plis de chaque côté, et qui est très-bon à manger; le *crabe cendré*, l'une des espèces les plus communes sur les côtes de France, mais qui ne devient jamais grosse, et qui a le corcelet rivuleux et très-finement ponctué, trois dents de chaque côté et une très-grosse dent à la base interne du doigt mobile.

V., pour les réglemens sur la pêche des crabes, l'article *Pêche maritime*, § 3.

CRABE DE BIARRITZ. Duhamel, dans son *Traité des Pêches*, *sect. 5*, *Pl. IV*, *fig.* 1re., donne sous cette dénomination la description de la SCORPÈNE-TRUIE, *scorpæna scrofa*, Lin., qu'on appelle aussi en Provence *scorpi*, *scorpone*, *rascasse rouge*.

Description. — Ce poisson (voy. la *Pl. V des Poissons*, *fig.* 10) est beaucoup plus grand que la *Rascasse* (voy. ce mot); il parvient quelquefois jusqu'à une longueur de plus de 4 mètres. Il a la tête grande; les yeux gros; l'ouverture de la bouche très-large; de petites dents aiguës qui hérissent la langue, le palais, le gosier et les deux mâchoires; deux grands aiguillons et plusieurs petits piquans aux opercules. Le fond de sa couleur est d'un brun rouge tirant sur le blanc, et marqué de taches brunes; ses écailles sont grandes et rudes au toucher. La membrane des nageoires est bleue, et soutenue par des rayons jaunes et bruns.

Habitation. — Il se trouve dans les mers d'Europe et d'Amérique, et il est sur-tout commun dans la Méditerranée.

Nourriture. — Le crabe de Biarritz est un poisson très-fort et très-vivace, qui attaque avec avantage non-seulement des poissons assez forts, mais encore de jeunes oiseaux aquatiques qu'il saisit par leurs pieds.

Qualités. — La chair de ce poisson est, généralement parlant, maigre et sèche; elle ne laisse pas néanmoins d'être assez recherchée, sur-tout lorsque le poisson a été pris en pleine mer ou sur des côtes pierreuses. Dans le Nord il n'est point estimé, et les Norwégiens se contentent de tirer de l'huile du foie.

Pêche. — Les pêcheurs de Biarritz, dit Duhamel, vont avec des haims chercher ces poissons jusqu'à 6 lieues au large, tirant au nord-ouest, où ils en prennent avec d'autres poissons. Quoique ces poissons ne soient pas de passage, le temps de leur pêche est depuis le mois de juillet jusqu'au commencement de l'hiver, soit parce que dans cette saison ils se rendent avec d'autres poissons sur les îles, où ils trouvent de petits poissons qui les y attirent, soit principalement parce que, dans les autres saisons, les pêcheurs sont occupés à faire d'autres pêches qui leur sont plus avantageuses. Les *crabes*, étant pris sur de bons fonds et en bonne saison, sont assez estimés; leur chair est un peu sèche, mais point coriace; on en fait du bouillon pour les malades.

CRAPAUD DE MER. Les pêcheurs donnent ce nom et celui de *diable de mer* à tous les poissons qui ont une figure hideuse; et Duhamel, qui a généralement adopté les dénominations vulgaires, a

décrit trois poissons sous les noms de *crapaud de mer* ou *chaboisseau*, de *diable de mer* et de *crapaud de mer du Croisic*, qui ne peuvent être le véritable *crapaud de mer* ou *scorpène horrible* des naturalistes, puisque ce dernier ne se trouve que dans les Indes orientales; tandis que les poissons décrits par Duhamel se pêchent sur les côtes de la Normandie et au Croisic dans la ci-devant Bretagne. Nous pensons que le crapaud de mer que l'on prend sur les côtes de Normandie n'est autre chose que la *rascasse*, qui est décrite aussi sous ce dernier nom par Duhamel. V. *Rascasse*.

CRAPAUD DE MER. C'est aussi l'une des dénominations de la *Raie-Aigle*. V. ces mots.

CRAPAUDIÈRE. Lieu bas, humide et sale, où il y a beaucoup de crapauds.

CRAQUELIN. Nom que les pêcheurs donnent sur quelques ports de mer aux crustacés qui viennent de changer de test, et qui sont dans un état mou. Ces crustacés sont très-avantageusement employés à la pêche des poissons de mer. V. *Crustacés*.

CRAQUELOTS. Harengs peu salés et peu fumés.

CRAQUELOTIÈRE. Femme qui prépare les harengs bouffis, qu'on nomme *craquelots* ou *appétits*.

CRAYÉ. C'est le nom qu'on donne en Picardie aux macreuses.

CRÉAC. L'un des noms vulgaires de l'*Esturgeon*. V. ce mot.

CRIQUE. C'est un enfoncement dans les terres, ou une espèce de petit port formé naturellement le long des côtes, où les bâtimens cherchent un asile dans le gros temps.

CREVETTE, *gammarus*. Genre de crustacés qui contient des espèces très-communes, tant dans la mer que dans les eaux douces, et qui servent de nourriture aux poissons littoraux et aux oiseaux d'eau. On n'en a décrit qu'une douzaine d'espèces; mais il paraît qu'il en existe un bien plus grand nombre. La plus commune de toutes est la *crevette des ruisseaux*, que Linné a appelée *gammarus pulex*, et qu'on trouve dans les eaux des fontaines et des ruisseaux; elle a 4 pouces sans doigts, et 10 pattes. On voit ces crevettes, au printemps, accouplées, le mâle emportant la femelle, qui est plus petite que lui.

CRIN D'EMPILE. Crin que l'on choisit très-solide pour attacher l'*Hameçon*. V. ce mot.

CROC. Grand bâton en forme de perche, armé par le bout d'un fer à pointes recourbées, dont les bateliers se servent pour conduire et arrêter les bateaux.

CROCHET. Instrument de fer ajusté au bout d'une perche, et dont on se sert pour détacher les coquillages des rochers, et tirer les crustacés et quelques poissons d'entre les roches. On traîne sur le sable un double crochet pour faire saillir les vers et les poissons qui sont enfouis. V. la *Pl. 17, N°. V.*

CROCODILE, *crocodilus*. Genre de reptiles de la famille des lézards, qui renferme plusieurs espèces, dont deux sont bien constatées, le *crocodile du Nil* et le *crocodile-caïman* ou d'*Amérique*.

Description. — Les crocodiles sont des animaux redoutables par leur grandeur, leur férocité et les armes dont la nature les a pourvus. Ils ont la peau presque par-tout couverte d'écailles fortes et solides, qui les défendent de la lance et de la balle, si ce n'est à la jonction des cuisses, ou dans les yeux ou dans la gueule; une large gueule qui s'étend au-delà des oreilles, et qui est garnie, à chaque mâchoire, d'une rangée de dents longues, fortes et d'inégale grandeur, au nombre d'environ trente-six à la mâchoire supérieure et de trente à l'inférieure; les yeux très-rapprochés l'un de l'autre, placés obliquement au-dessus de la tête, et défendus par une membrane clignotante, ce qui rend leur regard effrayant; la queue comprimée et arrondie en dessous; la couleur générale obscure, avec des bandes et des taches d'un jaune sale ou d'un bronzé rougeâtre. Leur longueur varie; celle du crocodile du Nil est quelquefois de 30 pieds. Les crocodiles, pendant l'été, ou plutôt au printemps, à l'époque de leurs amours, font souvent entendre des mugissemens presque aussi forts que ceux du bœuf; ils font aussi entendre un bruit produit par le claquement de leurs mâchoires, et qui a lieu même en plein jour.

Habitation. — On trouve des crocodiles dans les mers d'Afrique et d'Amérique, dans les eaux du Nil, du Gange, etc. C'est sur les rivages des grands fleuves, au milieu des lacs marécageux, qu'ils s'établissent de préférence; ils s'y rendent en troupes quelquefois très-nombreuses.

Nourriture. — Ils se nourrissent de grenouilles, de poissons, d'oiseaux d'eau, enfin de tous les animaux qu'ils peuvent attraper. Les chiens, les cochons, les bœufs même ne sont point à l'abri de leur voracité. On rapporte qu'ils saisissent ces derniers animaux au museau ou par les jambes lorsqu'ils vont boire, et les entraînent dans l'eau pour les y noyer. Ils peuvent rester fort long-temps sans manger, et tous ceux qui n'habitent pas dans les climats voisins de l'équateur s'enterrent pendant tout l'hiver.

Propagation. — C'est au printemps que les crocodiles s'accouplent. Les femelles pondent en deux ou trois fois, mais à peu de distance les unes des autres, une vingtaine d'œufs, qu'elles enterrent dans les sables voisins des rivières et des lacs, où le soleil les fait éclore. Ceux du crocodile du Nil sont deux fois plus gros qu'un œuf d'oie; mais ceux du crocodile-*caïman* égalent à peine ceux d'une poule d'Inde. Les uns et les autres sont blanchâtres, et leur coque est parfaitement semblable à celle des œufs des oiseaux; ils sont bons à manger, quoiqu'ils sentent fortement le musc. Dès que les petits sont nés, ils vont se jeter à l'eau, et se nourrissent de larves d'insectes et de très-petits poissons. Ce n'est que dans la seconde année qu'ils prennent des dents redoutables, et que leur crâne acquiert une épaisseur suffisante pour les défendre des coups. On pense que la durée de la vie des crocodiles doit s'étendre autant et même plus que celle de l'homme.

Ennemis. — Beaucoup d'animaux, et principalement les mangoustes en Afrique, et les loutres en Amérique, vont à la recherche des œufs et en font une grande destruction. Les jeunes crocodiles sont recherchés par les tortues, les poissons voraces, les animaux amphibies, les tigres, les cougouards, et même par les vieux crocodiles; mais lorsque les cro-

codiles ont acquis toute leur force, ils n'ont plus d'ennemis capables de lutter avec eux.

Qualités. — On trouve dans le corps des crocodiles des bézoards, qui ont joui autrefois d'une grande réputation médicale, mais qui aujourd'hui sont, comme tous les autres bézoards, repoussés de la médecine. Les nègres de la Caroline mangent la queue des crocodiles; dans l'île de Boutau, on les apprivoise pour les engraisser, et on les tue pour en faire un mets estimé. Nous avons déjà dit que leurs œufs étaient bons à manger.

Chasse ou *pêche des crocodiles.* — Malgré les dangers d'attaquer ces redoutables animaux, les nègres osent lutter contre eux. Ils tâchent de les surprendre dans les endroits où, manquant d'eau, ils sont obligés de ralentir leurs mouvemens : alors un homme armé d'une hache les attaque et les tue facilement. Dès que les nègres de la Caroline en aperçoivent qui se sont trop écartés de leur retraite, ils se mettent plusieurs à leur poursuite et leur coupent la retraite. On les prend aussi, en Caroline, avec des oiseaux ou de petits quadrupèdes vivans, qu'on lie à un gros hameçon attaché à un arbre par le moyen d'une chaîne de fer.

On lit, dans le *Dictionnaire des Pêches de l'Encyclopédie*, que les nègres vont hardiment sur le crocodile avec un cuir de bœuf qui entortille leur bras gauche, et un dard à la main droite : ils lui mettent le bras garni de cuir dans la gueule pour la tenir ouverte, et comme sa langue est fort petite, sa gueule se remplit d'eau et l'animal se noie; pour hâter sa mort, ils lui crèvent les yeux à coups de dard.

On tend au travers des rivières de Siam trois ou quatre rangs de filets, de distance en distance : le crocodile épuise ses forces au premier et au second; ensuite les pêcheurs siamois accourent dans leurs bateaux et le percent sous le ventre. Quand l'animal est affaibli par la perte de son sang, ils lui serrent fortement la gueule, attachent avec la même corde sa tête à sa queue, et lient ses pattes sur le dos : c'est après avoir pris ces précautions qu'ils l'amènent à terre.

CRONES ou **CROSNES.** On nomme ainsi certains trous ou cavernes qui sont au bord de l'eau, garnis de racines d'arbres, de grands herbiers, ou autre chose de cette nature : c'est ordinairement là que le poisson se retire. V. *Carpe.*

CROUSILLES. On nomme ainsi en Provence des enceintes de filets ou des espèces de parcs qu'on établit au bord des étangs salés, et qui ont de 50 à 55 brasses d'étendue. Cette enceinte est faite avec de gros piquets, sur lesquels on tend les filets qu'on nomme *paradières.* On forme une espèce de labyrinthe aux coins, et au fond on ajuste des guideaux ou verveux, qu'on nomme *couves* ou *louves.* Les mailles de ces manches de filets sont très-serrées, et ces paradières ont 14 ou 15 lignes d'ouverture en carré. La hauteur des paradières est d'environ 5 pieds.

On prend dans ces pêcheries des loups, des muges, des plies, et principalement des anguilles; on doit les détendre dans le même temps qu'on dépique ou déclôt les *Bourdigues* (V. ce mot), pour laisser aux poissons la liberté de remonter dans les étangs. V. *Parc.*

CRUSTACÉS. Classe d'animaux dont le caractère est d'avoir le corps enveloppé d'une croûte à demi calcaire, formée d'une pièce très-grande et de plusieurs autres plus petites, ou d'une suite d'anneaux presque égaux; de respirer par des branchies distinctes; d'être pourvus de mandibules, munis de palpes, de plusieurs mâchoires, d'un ou de deux yeux, de deux ou quatre antennes, et de pattes nombreuses et articulées.

Les naturalistes ont classé les crustacés tantôt parmi les poissons, tantôt parmi les insectes, en en formant une classe à part.

Les crustacés diffèrent des poissons et des mollusques, avec lesquels ils vivent pour la plupart, parce qu'ils ont des membres articulés; ils diffèrent des insectes, avec lesquels ils ont, à l'extérieur, les plus grands rapports d'organisation, parce qu'ils ont des branchies, un cœur musculaire, qu'ils changent de peau tous les ans, et qu'ils engendrent plusieurs fois dans leur vie.

La nature de cet ouvrage ne permet pas de traiter de l'histoire naturelle des crustacés, qui est d'ailleurs très-difficile. On peut consulter à cet égard les ouvrages de MM. Cuvier, Lamarck, Latreille, Olivier, Bosc, etc.

Nous nous bornerons à dire que les crustacés aquatiques comprennent les *écrevisses*, les *langoustes*, les *homars*, les *squilles*, les *crabes*, les *cancres.* Ils habitent les étangs marins, l'embouchure des rivières, les lieux limoneux et les fentes des rochers. Leur chair est plus ou moins agréable au goût, mais difficile à digérer.

CUIRIER. Sorte de tablier de cuir lié à la ceinture, avec une bavette qui va jusqu'au menton, dont se servent les pêcheurs picards et normands.

CUL-DE-LAMPE D'UN ÉTANG. Enceinte qu'on forme derrière les bords d'un étang, au moyen d'une chaussée, pour retenir l'eau et empêcher qu'elle ne se perde. V. *Étang.*

CUL-DE-SAC, CUL-DE-PEIVAN, ou **CUL-DE-CHAUDRON.** C'est le fond de la manche de l'*aissaugue* et des autres filets du même genre.

CUL ROND, CUL CARRÉ, QUEUE-D'OISON. Noms qu'on donne à différens bateaux du Pollet, suivant la forme de la poupe.

CULAIGNON. Partie de la manche des filets, et qui en forme le fond. V. *Tartane.*

CULETIN. Nom d'une voile que les pêcheurs de morue mettent pour précipiter la dérive d'un vaisseau qui, étant en pêche, va côté en travers.

CURAGE. C'est l'action de curer un ruisseau, une rivière.

CURURES. Se dit de la lie et de l'égout d'un étang ou d'une mare qu'on dessèche.

CYCLOPTÈRE. Genre de poissons de la division des branchiostèges, qui présente pour caractères des dents aiguës aux mâchoires; les nageoires pectorales simples, et les ventrales réunies en forme de disque. Ce genre renferme douze espèces.

Le **Cycloptère-Lompe**, qu'on appelle aussi *lièvre de mer* ou *bouclier*, et qui habite dans les mers du nord de l'Europe. Il a environ 2 pieds de longueur;

le corps couvert de plusieurs rangs de tubercules très-durs; la tête courte et large en devant; les deux nageoires ventrales rondes et réunies de manière à représenter un bouclier lorsqu'elles sont développées; une couleur qui varie suivant l'âge et le sexe, le plus souvent noire sur le dos, blanchâtre sur les côtés, et orangée sous le ventre. Ce poisson se tient habituellement au fond de la mer, ou attaché sous les rochers au moyen de sa nageoire clypéiforme; on ne le prend que par hasard dans les filets, et le plus souvent on ne l'emploie qu'à faire des appâts, sa chair étant dure, huileuse et de mauvais goût. Ce poisson passe pour avoir les sens moins obtus que les autres poissons.

Le CYCLOPTÈRE ÉPINEUX, qui habite avec le précédent, et qui a la même grandeur et partage les mêmes habitudes.

Le CYCLOPTÈRE MENU, qui habite l'Océan et qui a trois tubercules sur le museau.

Le CYCLOPTÈRE-SOURIS, qui se trouve sur les côtes de France et qu'on appelle *souris de mer* au Hâvre. Il a 5 rayons à la membrane des branchies, 35 à la dorsale; les deux mâchoires presque égales et garnies de dents très-fines; les écailles à peine visibles; la couleur grise en avant et d'un gris brun vers la queue. Il ne parvient pas à plus de 2 à 3 pouces de long.

Le CYCLOPTÈRE-LIPARIS, qu'on nomme aussi *barbue*, et qui habite les mers du Nord. Il a un pied et demi de longueur, 7 rayons à la membrane des branchies, et les nageoires du dos, de la queue et de l'anus réunies.

Le CYCLOPTÈRE RAYÉ, qui habite les mers d'Europe, et qui a des raies longitudinales sur le corps, et les nageoires du dos, de la queue et de l'anus réunies.

Les autres espèces habitent les mers des Indes, du Kamtschatka, de l'Amérique.

CYPRIN, *cyprinus*. Genre de poissons de la division des abdominaux, qui renferme plus de la moitié des poissons vivant exclusivement dans les eaux douces. Le caractère des cyprins consiste à avoir 3 rayons à la membrane des ouïes; la bouche souvent sans dents, et le nez creusé de deux sillons.

Gmelin compte jusqu'à cinquante espèces de cyprins, qu'il divise en plusieurs sections.

Voici ceux qui se trouvent en France :

Dans la 1re. section, qui renferme les cyprins ayant des barbillons à la bouche, on compte le *barbeau*, la *carpe*, le *goujon* et la *tanche*.

Dans la 2e. section, renfermant les cyprins qui ont la nageoire caudale non échancrée, on trouve le *carassin*, qu'on appelle aussi *hamburge*, et le *cyprin-gibèle*.

Dans la troisième section, qui renferme les cyprins, dont la queue est fourchue, on compte le *cyprin-vairon* ou *véron*, le *cyprin-vandoise*, qu'on appelle aussi *dard*, le *cyprin-dobule*, le *cyprin-rosse* ou *gardon*, le *cyprin-chevane*, le *cyprin-nasse*, le *cyprin-spirlin*, le *cyprin-bouvière*, le *cyprin-able*, le *cyprin-brême*, le *cyprin-bordelière*.

Comme nous donnons, suivant l'ordre alphabétique, et d'après leurs noms spécifiques, la description de ces poissons et la manière de les pêcher, nous renvoyons aux articles particuliers qui les concernent, c'est-à-dire aux mots *Able*, *Barbeau*, *Bordelière*, *Bouvière*, *Brême*, *Carpe*, *Cavassin*, *Chevane*, *Gardon*, *Gibèle*, *Goujon*, *Spirlin*, *Tanche*, *Vairon*, *Vandoise*, etc.

D

DACTYLE. On donne ce nom, sur les bords de la Méditerranée, à la moule lithophage. V. *Moule* et *Pholade*.

DACTYLOPTÈRE. Genre de poissons établi par Lacépède pour placer deux espèces qui faisaient partie des trigles de Linnæus, et qui sont le *pirapède* et le *dactyloptère japonais*.

La première espèce est connue sous les noms de *poisson volant*, d'*arondelle*, d'*hirondelle*, de *ratepenade*, de *rondole*, de *chauve-souris*, de *pirapède*, etc. V. *Hirondelle*.

DAMO (POISSON). C'est le *Caranx glauque*. V. ce mot.

DANE ou DANNE. Cabane pratiquée au pied du grand mât des gondoles qui servent pour la pêche à Yarmouth, et qui se démonte pour celle du maquereau.

DARD. Poisson du genre cyprin, et que l'on connaît plus généralement sous le nom de *Vandoise*. V. ce mot.

DARDER. Il y a des sauvages qui sont très-adroits à lancer un dard sur les poissons qu'ils aperçoivent : c'est ce qui s'appelle *darder*. V., au mot *Pêche*, l'article des *Pêches à basse eau*.

DAUPHIN, *delphinus*. Genre d'animaux de la famille des cétacés, qui contient une dixaine d'espèces, au nombre desquelles sont le *Dauphin ordinaire*, le *Dauphin à deux dents*, le *Marsouin*, l'*Epaulard* ou *Orque*, l'*Epée-de-mer*. (V. ces mots.) Nous ne parlerons dans cet article que du dauphin ordinaire (V. la *Pl.* 10, *fig.* 4), après avoir dit un mot de l'histoire des dauphins chez les peuples anciens, et des caractères qui distinguent ce genre de cétacés.

Histoire. — Le dauphin, chez les Grecs, fut plutôt l'objet d'un culte que celui de la pêche; ils ne virent en lui qu'un ami de l'homme, un poisson favorisé des dieux, et dont l'intelligence l'emportait de beaucoup sur celle des autres espèces.

Les Grecs remarquaient avec le plus vif intérêt que les dauphins nageaient en troupes : d'où ils concluaient avec raison qu'ils avaient les mœurs sociales. Hésiode, contemporain d'Homère, décrivant le bouclier d'Hercule, parle des dauphins d'argent qui le décoraient. Les Grecs pensaient aussi que, entre tous les animaux qui habitent la terre ou la mer, le dauphin se distinguait par sa vitesse étonnante. Leur imagination avait créé pour le dauphin un assemblage de perfections morales et physiques, dont la réunion est une des faveurs que le ciel dispense rarement aux mortels : il ne faut donc pas s'étonner s'ils l'entourèrent d'une vénération religieuse; ils placèrent son image dans leurs temples, sur leurs monnaies et leurs médailles. Neptune fut adoré dans plusieurs villes sous la forme d'un dau-

phin. Ce poisson fut consacré aussi à Apollon, à Vénus, à Bacchus, à l'Amour, à Cérès et à Cybèle.

Le dauphin fut associé au culte de toutes ces divinités grecques, d'après des motifs puisés dans l'affection qu'elles étaient présumées lui porter, ou qui avaient leur source dans un sentiment de reconnaissance. Une tradition populaire attribuait à un cétacé de cette espèce la gloire d'avoir sauvé les jours d'Arion, et l'on citait l'acte de sensibilité rare d'un autre dauphin, qui n'avait pu survivre à la perte d'un jeune enfant qui s'était associé à ses jeux.

Les Romains donnaient le nom de *dauphin* à une de leurs machines de guerre employées dans les combats de mer : cette machine avait la forme du dauphin. Plus tard, le prestige de l'opinion étant dissipé, on confondit le dauphin avec le marsouin, et on les pêcha indifféremment. Dans les temps modernes, les idées religieuses, qui s'étaient opposées à la pêche du dauphin dans la Méditerranée, ne subsistaient plus; mais il était au moins considéré comme une sorte de type dignitaire, et il figurait dans les armoiries. Les comtes de Viennois mirent dans leur écusson un dauphin d'azur : l'un d'eux prit même le nom de dauphin. Ce nom s'étendit à l'une de nos provinces, et ce fut à la condition que le fils aîné de nos rois le porterait, que cette province fut donnée aux rois de France.

Description. — On les distingue des autres cétacés en ce qu'ils sont armés de dents aiguës aux deux mâchoires, et qu'ils ont sur le front un seul évent en forme de croissant, dont les cornes sont tournées du côté du museau : leurs yeux sont petits et noirs; ils portent presque tous une nageoire sur le dos : cette dernière est placée horizontalement, comme dans tous les cétacés. Leur forme est celle des poissons; ils ont la peau lisse, nue et de couleur noisette; la figure ovale; la tête terminée en pointe; le milieu du corps large et épais; la langue crénelée sur ses bords; point de nerfs olfactifs; deux petits conduits pour l'ouïe derrière les yeux, et les mâchoires d'une longueur égale, et bordées d'une rangée de dents pointues.

On a observé que les animaux du genre des dauphins ont un cerveau proportionnellement plus considérable que les autres cétacés; qu'ils sont plus intelligens, d'un instinct plus parfait, d'un naturel plus susceptible de sociabilité, plus vif et plus sensible. Bien différens des baleines, qui sont pesantes, sauvages, stupides, et retirées dans les glaces polaires, où elles vivent presque solitaires, et se nourrissent de mollusques et de vers, ils sont agiles, vivent en troupes, se répandent dans presque toutes les mers, et portent le ravage dans les bancs de poissons. Ils sont en quelque sorte les ennemis des baleines, et se réunissent quelquefois en troupes pour les attaquer. Leurs mœurs sont turbulentes et actives, et ils poursuivent les poissons dans tout l'Océan.

Toutes les espèces de ce genre sont extrêmement agiles à la nage, et surpassent dans leur rapidité celle du vol des oiseaux. Ce sont en général des animaux gais, qui aiment à se jouer au milieu des eaux, et qui ont beaucoup d'attachement entre eux et sur-tout pour leurs petits. On les voit souvent bondir à plus de 5 à 6 pieds, et retomber en faisant plusieurs culbutes. Si l'on frappe l'un de leur troupe, il pousse un gémissement qui fait accourir toute la société pour le défendre ou épouvanter l'ennemi par leur présence et leurs murmures.

Habitation. — Les dauphins se trouvent, comme nous l'avons dit, dans presque toutes les mers; ils se tiennent ordinairement dans les hautes mers, et ils s'approchent rarement des côtes, à moins que quelque tempête ne les y jette et ne les fasse échouer, ou que, poursuivant les poissons, ils ne les suivent jusque sur les rivages et dans l'embouchure des fleuves. Ils nagent presque toujours courbés, le dos hors de l'eau. Lorsqu'ils dorment, ils élèvent leur tête pour respirer, et ronflent assez fort.

Nourriture. — Ils sont très-voraces, et s'élancent sur tout ce qu'ils rencontrent. La plupart ne suivent les vaisseaux que pour avaler les immondices qu'on en rejette. Ils font la guerre aux poissons, et vont les atteindre jusqu'au fond des mers sans reprendre haleine.

Propagation. — Les animaux de ce genre sont vivipares, et s'accouplent à la manière des hommes; les femelles portent pendant 10 mois, et ne font ordinairement que deux petits, qu'elles déposent sur le rivage, dans une eau peu profonde; elles les allaitent avec beaucoup de tendresse, les transportent sur leur dos ou entre leurs nageoires lorsqu'ils ne peuvent encore nager facilement, et elles les défendent avec intrépidité. Les dauphins prennent tout leur accroissement dans l'espace de 10 années, et acquièrent de 10 à 15 pieds de longueur; mais l'*épaulard*, le *dauphin à deux dents* et le *butzkopf*, acquièrent jusqu'à 20 ou 25 pieds : ils vivent de 25 à 30 ans. Lorsqu'ils sont privés d'eau, ils périssent en 3 jours, et si on les tient au fond de l'eau, ils sont bientôt suffoqués.

Qualités. — La chair des dauphins est huileuse, noirâtre, grasse comme celle du cochon (d'où vient le nom de *marsouin*, en allemand *meer-schwein*, cochon de mer); le goût en est rance, et son odeur est forte et rebutante. Les Groenlandais la laissent pourrir à moitié pour l'attendrir avant de la faire cuire, et la mangent dans leurs meilleurs repas.

Le Dauphin ordinaire, *delphinus delphis* (Lin.) (V. la *Pl.* 10, *fig.* 4), est long de 9 à 10 pieds; il a le corps ovale, le museau allongé, et aplati comme le bec d'une oie; des dents coniques et pointues aux deux mâchoires; une nageoire recourbée en arrière sur le dos; les yeux à l'angle de la mâchoire, entre eux un évent en forme de croissant, tourné du côté du bec; les nageoires des côtés ovales, et situées au bas de la poitrine; la queue formant deux lobes échancrés en lune; le dos noirâtre, le ventre blanchâtre; une raie blanche qui va des yeux aux nageoires pectorales; la peau dure et lisse, sans écailles et sans poils; des paupières bordées de cils; un petit trou auriculaire; les nageoires pectorales renfermant tous les os du bras et des mains de l'homme. Sa langue, semblable à celle du cochon, est courte, large et mobile. Sa voix ressemble à un gémissement d'homme, et il pousse des soupirs quand on le blesse ou qu'il échoue.

Habitation. — Il fréquente les mêmes mers que toutes les espèces du genre.

Nourriture. — Il n'y a guère de cétacé aussi vorace que le dauphin ordinaire ; il avale un grand nombre de petits poissons : c'est pourquoi les Italiens le nomment *cacciatore del mare*, chasseur de mer. Les poissons fuient épouvantés devant lui, et les pêcheurs savent profiter de cette chasse pour tendre leurs filets et en prendre un grand nombre. On voit souvent des dauphins se battre en troupes avec les requins, et attaquer vivement les baleines, qu'ils font sauter et fuir, et ils viennent aisément à bout des jeunes, qu'ils déchirent en morceaux.

Propagation. — Nous en avons parlé en traitant du genre, ainsi que de l'attachement des mères pour leurs petits ; cet attachement est tel, que si un pêcheur blesse ou harponne un petit dauphin, la mère accourt en poussant des cris de douleur, et s'expose à périr avec lui pour le défendre.

Qualités. — La chair du dauphin est coriace, de mauvaise odeur et très-difficile à digérer ; on en extrait de l'huile, que l'on vend sous le nom d'*huile de poisson.* Quelques matelots mangent pourtant la chair de cet animal, après l'avoir laissée faisander, et il paraît que, lorsqu'il est jeune, il est assez bon. Le foie est gros et huileux.

Particularités.—Les dauphins forment entre eux une espèce de société ; chacun défend ceux de la troupe qui sont attaqués, et ils poussent des cris effrayans, afin d'obliger les agresseurs à lâcher prise. Les petits dauphins occupent le milieu de la troupe ; les grands marchent à la tête, et tous nagent dans leurs rangs, les femelles composent l'arrière-garde ; mais pour l'ordinaire on les aperçoit rarement dans un pareil ordre, car ce n'est qu'au milieu des mers et loin des côtes qu'ils conservent cet arrangement.

L'antiquité, passionnée pour le merveilleux, attribuait aux dauphins une douce philantropie, l'amour de la musique et du chant. Elle nous a transmis des exemples d'attachement de ces animaux pour l'homme ; et quoiqu'ils paraissent hors de toute croyance, ils concourent, avec ceux que l'on a eus depuis, à démontrer que les dauphins ont des mœurs sociables et affectueuses, et qu'ils sont capables de s'apprivoiser.

DAURADE. Poisson. V. *Dorade.*

DÉBONDER. C'est lâcher la bonde d'un étang, l'ôter pour pouvoir le pêcher, en faisant écouler les eaux qu'il renferme.

DÉBOUCHER. Nettoyer, ôter les obstacles qui bouchent, qui empêchent l'écoulement des eaux dans les canaux, égouts, etc.

DÉBOURBER. C'est faire dégorger le poisson d'étang dans une rivière, en l'y laissant pendant plusieurs semaines, pour lui faire perdre le goût de bourbe, qu'il a immanquablement pris dans l'étang.

DÉCHARGE ou DÉCHARGEOIR D'UN ÉTANG. C'est l'endroit par lequel on fait échapper l'eau quand l'étang est trop plein. V. *Etang.*

DÉCHARGEMENT DE POISSON. V. *Pêche.*

DÉCLORRE UNE BOURDIGUE. C'est en ôter les roseaux, pour laisser le passage libre aux poissons. V. *Bourdigues.*

DÉCOLLER UNE MORUE. C'est lui couper la tête ou l'étêter.

DÉFAIX. On appelait ainsi des lieux défendus, comme une garenne ou un étang appartenant à un seigneur.

DÉGORGEMENT. Epanchement, écoulement des eaux des rivières les unes dans les autres, ou dans la mer, ou des ruisseaux dans les rivières.

Il s'entend aussi du nettoiement des canaux et conduits, et de tout ce qui appartient à l'écoulement des eaux.

DÉGORGER. Nettoyer, ôter les ordures, les pierres, les sables, les immondices qui empêchent l'écoulement des eaux.

Il se dit aussi du poisson que l'on met pendant quelque temps dans les boutiques, sur les rivières, pour lui faire perdre le goût de vase qu'il a contracté dans les étangs et lieux marécageux.

DÉGRAS. C'est l'huile de poisson qui a déjà servi aux chamoiseurs pour passer leurs peaux : cette huile, devenue plus épaisse et moins pure, sert aux corroyeurs pour passer les cuirs blancs. Il paraît que c'est la même matière que les habitans du Nord appellent *thran*, et qu'ils extraient des foies de morues, des chairs de marsouins, de dauphins, de chiens marins, de cabeliaux et d'une infinité d'autres poissons, en les faisant bouillir dans l'eau. Les harengs eux-mêmes servent encore à faire de ces huiles bonnes à brûler ou bien à corroyer les cuirs, afin de les assouplir et de les rendre imperméables à l'eau. Plusieurs nations du Nord ne font aucune autre préparation aux peaux des animaux que celle de les imprégner d'huile de poisson et de les bien malaxer entre les mains. Ces cuirs, quoique mal préparés, se conservent fort bien. Il serait à désirer qu'on se livrât davantage en France à la fabrication de ces huiles, pour lesquelles nous sommes encore tributaires des étrangers.

DÉLIMONER. Les cuisiniers nomment ainsi une préparation qu'ils donnent aux poissons pour ôter la mucosité qui est sur leurs écailles.

DÉLIT DE PÊCHE. V. au mot *Pêche.*

DÉMARRAGE. Se dit d'un bâtiment qui, n'étant plus retenu par ses amarres, obéit à l'action du vent. Les pêcheurs comptent leurs petites campagnes par le nombre des *démarrages* qu'ils font. Ils disent qu'il y a des démarrages qui leur sont bien plus avantageux que d'autres.

DEMI-FOLLE. Filet qui ne diffère des *folles* que parce qu'il a moins d'étendue, et que les mailles en sont moins ouvertes. On peut rapporter à ce filet les brételières, les jets de Picardie, les picots de Normandie. V. *Folles.*

DEMOISELLES. Duhamel observe que, dans beaucoup de ports de mer, on nomme *demoiselles* des poissons bien différens les uns des autres, mais qui ont généralement des couleurs éclatantes. Il en décrit sous ce nom cinq ou six, dont l'un se pêche à Cette, un autre à Antibes, un troisième à Belle-Isle. La demoiselle de Belle-Isle paraît être le *Cépole-Tænia.* V. ces mots.

DEMOISELLE. C'est aussi l'un des noms vulgaires du *squale-marteau.* V. *Marteau.*

DENTALE ou DANTALE, *sparus dentex.* (Lin.) Poisson du genre des spares, qu'on appelle aussi *denté*, *dentelé*, et dans quelques provinces méridionales de la France *dentillac*, noms qui se tirent de ce qu'il a plusieurs dents assez fortes, plus longues que les autres, et qui avancent au-delà des mâchoires.

Description. — Ce poisson a communément un pied de long, et l'on trouve des individus qui ont jusqu'à 2 pieds. Il a 11 rayons aiguillonnés et 11 articulés à la nageoire du dos; 3 rayons aiguillonnés et 8 rayons articulés à celle de l'anus; quatre dents plus grandes que les autres à chaque mâchoire; les yeux rapprochés l'un de l'autre; la dorsale, les pectorales, l'anale et la caudale garnies en partie de petites écailles; la couleur générale, ou blanche ou pourpre, ou d'un jaune argenté; la tête comprimée; les deux mâchoires également avancées, et garnies, chacune, d'une rangée de dents pointues et recourbées; la tête variée de doré, d'argenté et de vert; les nageoires dorsale et caudale jaunes à leur base, et bleues à leur extrémité; les pectorales rougeâtres; les thoracines et l'anale d'un jaune foncé. Ce poisson change de couleur avec l'âge; il devient pourpre quand il est vieux. On dit aussi que ses teintes varient avec les saisons, et qu'il est blanc ou presque blanc en hiver. Duhamel dit qu'il n'est pas rare de pêcher des *dentés* qui pèsent de 8 à 10 livres, et qu'on en a pris qui pesaient 20, 25 et 30 livres; mais Duhamel ne le dit que sur le rapport d'autrui. Ce ne peut être que par une confusion dans la dénomination des poids du nouveau système, que Lacépède annonce que le denté pèse communément de 2 à 5 myriagrammes (de 40 à 100 livres).

Habitation. — Le denté ou dentale habite la Méditerranée, et il est très-commun auprès de l'île de Sardaigne, de la campagne de Rome, de Venise et de la Dalmatie. Duhamel dit qu'on ne le connaît point dans l'Océan, qu'il est plus commun en Provence qu'en Languedoc, et qu'il se tient ordinairement dans les rochers près des bords de la mer, et quand il ne fait pas chaud, à 8 et 10 brasses de profondeur.

Pêche. — Le denté est si vorace que quelquefois on le voit, au moment où le pêcheur tire un poisson avec sa ligne, se jeter sur ce poisson. Alors le pêcheur remet à la mer un autre hameçon amorcé d'un poisson et encapelé à une forte ligne, pour prendre le denté. A Narbonne, où il se tient volontiers auprès des côtes, on le prend communément avec le boulier, filet qui diffère peu de la seine; enfin, on le prend avec toutes sortes de filets.

Qualités. — On estime ce poisson à Narbonne, et on dit que les Albanais, qui prennent une grande quantité de dentales, les font mariner dans des barils, et vont les vendre à Ancône. Ces poissons, ainsi préparés, se conservent pendant 3 ou 4 mois.

DENTÉ. On donne ce nom à plusieurs poissons des genres *Cycloptère*, *Labre*, *Salmone*, *Spare*, et à la *Raie-Torpille*. V. ces mots.

DÉPENDEURS. Ouvriers qui ôtent les ainettes des chanlattes, lorsque les harengs sont suffisamment desséchés et fumés. V. *Hareng*.

DÉPEUPLEMENT. Les filets et engins et les appâts prohibés causent le dépeuplement des rivières, de même que la pêche dans le temps de frai.

Le trop grand nombre de chasseurs dépeuple les campagnes de gibier.

DÉRADER. C'est désagréer un bateau quand la saison de la pêche est finie.

DERBIO. Poisson. V. *Caranx glauque*.

DÉRIVER. V. *Déborder*.

DÉRIVETTE. V. *Manet*.

DÉSOSSER UNE MORUE. C'est lui ôter la grosse arête.

DESSERRE. Relâchement d'une rivière glacée, quand le dégel arrive.

DÉTOURNER UNE RIVIÈRE. Il est défendu de détourner le cours des eaux. V. *Cours d'eau* dans notre *Dictionnaire des Eaux et Forêts*.

DEUX-DOIGTS. Les filets du boulier dits de *deux-doigts* ont leurs mailles d'un pouce et demi en carré. V. *Boulier*.

DÉVRILLER UNE CORDE. C'est la détordre.

DIABLE DE MER. On a donné ce nom à plusieurs poissons de mer d'une forme hideuse, à un monstre de la mer d'Afrique, qui a 4 pieds de long et un pied d'épaisseur, deux petites cornes noires et pointues sur la tête, et qui est féroce pendant sa vie et venimeux après sa mort; à un autre, qui a une seule corne, et presque aussi hideux que le premier, mais moins venimeux, qui, dans sa colère, s'enfle et se gonfle comme une boule, dont la queue est en forme de rame, et qui a une nageoire sur le dos et une autre sous le ventre; à un poisson cartilagineux, connu sous le nom de *pêcheur marin*; à une *raie*, qu'on trouve sur la côte d'Or et sur celle d'Yvoire, et qui a 25 pieds de long, 18 de large et 3 d'épaisseur, la queue semblable à un fouet, la peau rude comme celle du requin, quatre yeux et six cornes, et dont la chair est de mauvais goût. La baudroie se nomme aussi *diable de mer*. V. *Baudroie*.

DIDEAU. C'est un grand filet qui sert à barrer une rivière pour arrêter tout ce qui passe.

Il est permis aux pêcheurs de pêcher la nuit aux endroits où se tendent les dideaux, pourvu que ce ne soit aux jours de fêtes. (*Ord. de* 1669, *tit. XXXI, art.* 5.)

Il est défendu de mettre des bires ou nasses d'osier à bout des dideaux pendant le temps du frai, à peine de 20 fr. d'amende et de confiscation des harnais pour la première fois, et de privation de la pêche pendant un an pour la seconde. (*Ib., art.* 8.)

On peut mettre seulement pendant ce temps des chausses ou sacs du moule de 18 lignes en carré, et non autrement sous les mêmes peines; après le temps du frai passé, on peut mettre des bires ou nasses d'osier, dont les verges soient éloignées les unes des autres d'un pouce au moins. (*Ib., art.* 9.) V., comme complément de cet article, les mots *Guideau* et *Diguiaux*.

DIGITALE. Les pêcheurs donnent ce nom aux plus petits saumons.

DIGON. Morceau de fer barbelé ou terminé par un demi-dard ajusté au bout d'une perche, et dont

on se sert pour piquer et prendre le poisson. Il est représenté *Pl.* 17, *N°. IV, fig. s.*

DIGOT ou AIGUILLETTE. Petit instrument qui sert à tirer du sable les *manches-de-couteau*, qui sont une espèce de poisson. V. *Pêche.*

DIGUET. Synonyme d'élangueur. V. *Morue.*

DIGUIAUX. Ce sont de grands guideaux ou des manches, tels que celui qui est représenté *Pl.* 28, *N°. III, fig. a,* où ce filet est relevé. On le voit étendu dans l'eau de puits *b d* jusqu'en *c.* Sa longueur ordinaire est de 55 pieds, et la circonférence de son embouchure, en supposant que la largeur de l'arche du pont où ce filet est attaché soit de 38 pieds, doit être de 80 pieds.

Le filet, même *Pl., N°. IV,* est fait de très-gros fil retors ou de bonne ficelle. Toute son embouchure est bordée des deux côtés d'une forte corde *b c.*

Pour tenir l'embouchure du filet ouverte, on scelle au massif des arches du pont, à côté des éperons, des matreaux *f, N°. III,* qui s'élèvent jusqu'à la naissance du parapet.

On voit, au *N°. IV, fig.* 2, qui est dessiné plus en grand, comment la corde qui borde le filet est tendue sur les matreaux *f,* pour que l'embouchure soit tenue ouverte. Ainsi, la portion supérieure *b,* qui doit demeurer tendue à la surface de l'eau, comme on le voit en *e d, N°. III,* est arrêtée à un collier de corde *d d, N°. IV,* qui embrasse le mât *f;* et la portion de la bordure inférieure *c, fig.* 2, laquelle doit être tendue sur le fond de la rivière, est indiquée par la ligne ponctuée *e d, N°. III,* et tenue en cette situation par un ajustement plus composé que le simple collier de corde *d d* du *N°. IV.* Il est représenté dans la *fig.* 3.

La coupe du matreau *f, N°. III,* est représentée par *f, fig.* 3; *g, fig.* 2 et 3, est un morceau de bois qu'on appelle *la courbe,* qui est cintré pour embrasser une partie de la circonférence du matreau *f.* Il y a, aux deux extrémités *h* de cette courbe, des crochets, auxquels on attache, au moyen d'une anse de corde *i,* qu'on nomme *harvlau,* la bordure inférieure *c* du filet, laissant en *e, fig.* 2, une portion de la bordure du filet plus ou moins grande, selon la profondeur de la rivière, pour former l'ouverture *b c* de l'embouchure du filet; car il faut concevoir que la portion *b* de l'embouchure est à la surface de l'eau. La portion *c* repose sur le fond, et la portion *e* demeure aux deux bouts à-peu-près verticalement; ce qui tient l'embouchure du filet plus ou moins ouverte suivant que l'eau a plus ou moins de profondeur. Le piquet *o,* qu'on enfonce dans le terrain au milieu de l'ouverture de l'arche, comme on le voit *N°. III,* et sur lequel sont des crochets ou des clous plus ou moins éloignés, sert à tenir l'entrée du filet également ouverte au milieu et aux extrémités. Derrière la courbe *g, N°. IV,* est une bride de fer *k,* dans l'œil de laquelle passe une corde ou une cheville de fer, qui tient à un bout de chevron *n,* et à l'autre extrémité de ce chevron est une grosse corde *m,* qu'on nomme *levière,* et qui se voit en *g, N°. III.* Ces cordes, qui tiennent aux treuils ou moulinets *h, N°. III,* servent à relever la bouche du filet quand on le juge à propos.

Pour tendre un filet, on déroule les câbles qui sont sur les moulinets *k.* Le poids du filet de la corde qui en borde l'embouchure, et celui des chevrons *l* font glisser les collets *d* et *i,* qui embrassent le mât *f,* et les deux cordes *b c* tombent à l'eau. Mettant le pied sur les chevilles *n,* on fait enfoncer la courbe *g* et tout ce qui en dépend, jusqu'au fond de l'eau; puis, avec un croc, on place le collier *d* de façon que la corde *b* soit à 3 ou 4 pouces sous l'eau, afin que la paille, les herbes, les copeaux de bois, enfin tous les corps légers qui flottent sur l'eau passent pardessus le filet et ne s'entonnent pas dedans.

L'embouchure du filet étant ainsi disposée, avant de mettre la pointe du filet à l'eau, on y a attaché en *c* la corde *k, N°. III,* et cette corde est roulée sur un moulinet *l,* qui est établi au-dessus de la clef de l'arche. On déroule peu-à-peu la corde *k;* des pêcheurs qui sont dans un bateau, et qui ont embarqué la *nasse, bire* ou *bure, N°. IV, fig.* 4, reçoivent la pointe du filet; et se laissant aller au courant, ils étendent le filet à l'eau dans toute sa longueur. Alors ils détachent du filet la corde *k,* et retenant dans le bateau le bout du filet, qui a environ 2 pieds et demi d'ouverture, et qui peut se fermer avec des cordons comme une bourse, ils passent la partie *m* de la bure dans le filet; ils tirent les cordons de la bourse qui serrent la bure à l'endroit *n, fig.* 4; ils bouchent l'ouverture avec le tampon *q,* celle *r* avec un autre tampon *s* ou *t;* enfin ils embrassent le *cornion p, fig.* 4, avec une corde assez menue, qu'ils attachent aux mailles du filet en *p, N°. III,* à environ 3 brasses de la bure. On ajoute cette corde pour que le cornion se tienne dans une position perpendiculaire au courant. Sans cette corde, le cornion étant frappé par le courant, il se mettrait dans sa direction, et alors il ne produirait pas l'effet qu'on en attend. Tout étant ainsi disposé, on jette la bure à l'eau; et prenant l'extrémité de la corde *k,* qu'on a réservée dans le bateau, on va l'attacher quelque part vers *d;* puis on visite l'embouchure du filet pour s'assurer si elle est bien disposée comme nous l'avons dit. Le filet reste en cet état dans la rivière 12 ou 18 heures, jamais plus de 24, sur-tout durant l'été, parce qu'un plus long séjour le fatiguerait beaucoup.

Quand on veut relever le filet, on prend dans le bateau la corde *k;* on se transporte à l'endroit où est la bure; on la saisit avec un croc, et on la met dans le bateau; on ouvre l'extrémité du filet pour en dégager la bure, et l'on attache le bout *c* du filet à l'extrémité de la corde *k;* puis on suit la petite corde qui répond du *cornion* au filet, et on la détache: alors on tire le poisson qui est dans la bure ainsi que dans le cornion. Sur-le-champ, en tournant le moulinet *l,* on hale sur la corde *k,* et on relève la pointe *c* du filet, qu'on ramasse dans le bateau. A mesure que les pêcheurs l'embarquent, ils le secouent pour faire tomber les immondices dans la partie évasée du filet. Lorsqu'ils sont rendus auprès de l'arche, comme est le bateau *m* en tournant le moulinet *l,* on élève la pointe du filet; et quand elle est à-peu-près à la hauteur de l'arche, pour ôter du filet toutes les immondices qui se sont rassemblées à la partie évasée, on détache un des côtés, par exemple celui

qui est marqué *a*. Le courant range alors le filet vers *d*. La bouche du filet étant lâche, les pêcheurs en tirent la plus grande partie des immondices, puis ils vont rattacher en *e* le filet comme il l'était. Ensuite, se portant au côté *d*, ils détachent le filet, qui va de lui-même se ranger au côté *e* ; ils en tirent les immondices et viennent le rattacher en *d* ; enfin, au moyen du moulinet *l*, ils l'élèvent jusqu'à ce que l'embouchure soit au-dessus de l'eau : pour cela, la pointe du filet se roule sur le moulinet comme la corde.

Quand on a amené l'embouchure du filet au-dessus du niveau de l'eau, ceux qui sont au moulinet en embarrent les leviers avec la *commende* ou *eillère c*, *fig.* 5, *N°. IV*; et ayant passé deux menus cordages, l'un à droite, l'autre à gauche, entre les mailles, à environ un tiers de l'épaisseur du filet, ils lient les cordes *q*, *N°. III*, aux montans des potences du moulinet, comme en *d*, *fig.* 5, *N°. IV*; le filet étant ainsi suspendu par les cordes *q*, *N°. III*, on déroule le moulinet et on laisse pendre la pointe du filet, comme on le voit en *r*, *N°. III*. Alors le filet est étendu et en état de sécher.

La nasse qu'on appelle la *bure*, ailleurs la *bire*, est faite d'osier. Son embouchure *m*, *fig.* 4, *N°. IV*, a 2 pieds de diamètre; elle est bordée d'un assez gros bourrelet, et se rétrécit en approchant de la partie *n n*, qu'on nomme le *grand corps*. Le dedans de cette capacité est terminé par un large goulet. Le grand corps *n n* se rétrécit pour former comme le col d'une bouteille vers *o*, et on ferme cet endroit par un tampon *q*. Sur le côté de ce grand corps, qui a 6 pieds de longueur, est ajustée une petite nasse de 4 pieds et demi de long, qu'on appelle le *cornion*, comme nous l'avons dit; le grand corps communique avec le cornion par un goulet qui est assez étroit. L'ouverture *r* du cornion est fermée par un tampon *s* ou *t*; et pour prévenir qu'on ne vienne pendant la nuit en tirer le poisson, le tampon est traversé par une cheville de fer *u*, qui porte un œil pour recevoir un cadenas.

On met le cornion sur le côté et non pas au bout du grand corps, afin que les ordures qui s'entonnent dans la bure ne l'emplissent pas, et que les poissons qui sont dans la capacité du grand corps s'entonnent dans le cornion, où ils restent pris.

La *fig.* 5, *N°. IV*, représente en grand un des moulinets *h l* du *N°. III*; *A A*, *fig.* 5, représentent une portion du parapet; *d b*, *d b* sont des potences appuyées contre le parapet *A A*. Elles servent à porter le rouleau du moulinet ou treuil hors de l'aplomb du pont. On voit en *e e* les bras ou leviers qui servent à tourner le treuil, et en *c* une commende que les bateliers nomment *eillère*. Elle saisit, quand on veut, un des leviers, et sert à arrêter le treuil à volonté, pour soutenir le filet à la hauteur qu'on juge convenable.

Les mailles du filet ont plus de 4 pouces d'ouverture en carré auprès de l'embouchure; elles se rétrécissent peu-à-peu à mesure qu'on approche de la pointe.

Les pêcheurs tannent leurs filets et les conservent avec soin; car un filet coûte de 150 à 200 fr.

DIME DES POISSONS. Elle fut principalement établie en faveur des monastères et des églises. Un statut de Birger, roi de Suède, de 1297, prescrit aux habitans de l'Helsingie de payer aux églises la dîme des phoques, d'un poisson appelé *stroemming*, et du saumon. On voit, par un mandement de Benoît, évêque d'Abo en Finlande, de 1336, que ce prélat réclame la dîme des phoques, sous peine des censures ecclésiastiques contre les pêcheurs de l'île d'Aland.

Des actes du commencement du XV^e^. siècle font connaître que les églises de Saint-Bertin et de Saint-Omer, l'abbaye de Caen et l'église de Coutances, jouissaient d'un droit de dîme sur les baleines, ou plutôt sur le marsouin, auquel on donnait le nom de *baleine*.

En Danemarck, en Suède, en Angleterre et en France, la dîme des harengs était accordée aux monastères. Cette dîme était une suite, ou plutôt une condition de la liberté de pêcher les jours de dimanches et de fêtes, accordée par la décrétale du pape Alexandre III, en 1169.

DOBULE. Poisson du genre *cyprin*, qui habite le fond des grands lacs du centre de l'Europe, et qui est rare par-tout, notamment en France. Il remonte les rivières, au printemps, pour y déposer son frai. Il multiplie peu. Ce poisson pèse rarement plus d'une livre; il a le dos verdâtre, le ventre blanc, les côtés ponctués de jaune, les nageoires changeant de couleur suivant l'âge et le sexe; deux rangées de dents à chaque mâchoire, et 11 rayons aux nageoires de l'anus et du dos. On le pêche avec d'autres poissons, à la seine ou à la ligne. Sa chair est blanche, de bon goût et fort saine; mais comme elle est remplie d'arêtes, on la recherche peu.

DOGLINGE. C'est une espèce de baleine qu'on croit être le *nord-caper* ou le *mular*, et qui ne se trouve, dit-on, qu'auprès des îles de Féroë. L'huile que fournit cet animal est très-limpide et fort pénétrante. Son lard a une très-mauvaise saveur, ainsi que sa chair. On dit que les personnes qui mangent de ce lard ont une transpiration fétide; mais il est probable qu'il y a de l'exagération dans cette opinion. Il paraît, au reste, qu'on fait rarement la pêche de cette baleine.

DOGRE. Bâtiment que les Hollandais et les Français emploient pour pêcher dans les mers d'Allemagne; il est pincé par l'avant et l'arrière, porte un mât surmonté d'un hunier, une grande voile et un beaupré à l'avant, sur lequel sont amarrés des foques.

DOGUET ou GUILLEEKENS. Noms que l'on donne, à Dunkerque, à *l'Aigrefin*. (V. ce mot.) On nomme aussi *doguet*, en Flandre, la jeune *Morue*. V. ce mot.

DOIGT. *Pêcher au doigt*, c'est quand on tient la ligne à la main sans canne; ce qui doit s'appeler *Pêcher à la ligne*. (V. ces mots.) On spécifie quelquefois la grandeur des mailles, en les dénommant de *deux doigts*, *six doigts*, etc.

DOIGT MARIN. C'est le solen *manche-de-couteau*. V. *Solen*.

DOMICILIÉS. On nomme ainsi les *poissons* qui se trouvent toute l'année sur les mêmes côtes, tels que les *soles*, les *limandes*, etc.

DONZELLE, *ophidium barbatum*. (Lin.) Poisson du genre des *ophidies*, et qui a beaucoup de ressemblance avec les murènes. Il est appelé *donzelle barbue* par Daubenton, et *ophidion* par Rondelet.

Description. — La donzelle (voy. la *Pl.* 3 *des Poissons*, *fig.* 12) parvient à un peu plus d'un pied de longueur. Elle a quatre barbillons à la mâchoire inférieure, et la mâchoire supérieure plus avancée; la tête petite et dépourvue d'écailles; de petites dents aux mâchoires et sur son palais; les yeux voilés par une membrane; les narines à deux orifices; les ouvertures des ouïes larges; le corps comprimé et couvert d'écailles allongées, écartées et solidement attachées; le corps et la queue d'un argenté mêlé de teintes couleur de chair, relevé sur le dos par du bleuâtre, et varié par un grand nombre de petites taches; la ligne latérale brune, et les nageoires pectorales de même couleur, avec un liseré gris; celles du dos, de l'anus et de la queue ordinairement blanches et bordées de noir.

Habitation. — Cet ophidion se trouve dans la Méditerranée, dans la mer des Indes et la mer Rouge. Il nage en troupes, et on en voit beaucoup à Gênes et à Antibes.

Qualités. — Ce poisson a été connu de Pline, qui rapporte qu'on en faisait beaucoup de cas de son temps. Aujourd'hui il n'est pas moins estimé. Sa chair est blanche, grasse et de bon goût. On le prend à la ligne et avec des filets.

DONZELLE IMBERBE, *ophidium imberba*. (Lin.) Autre espèce du même genre que la précédente, qu'on trouve dans les mers d'Europe, tant au nord qu'au midi, mais sur-tout dans la Méditerranée, et qui n'a point de barbillons; la nageoire de sa queue est un peu arrondie; sa couleur est jaune; sa chair est fort délicate.

DONZELLE. On donne aussi ce nom au labre-girelle. V. *Girelle*.

DORADE. On donne ce nom à plusieurs espèces de poissons qui ont les écailles dorées et qui brillent d'un grand éclat, mais plus particulièrement au *spare-dorade*, au cyprin-*dorade* ou *dorade chinoise*, à la *coryphène-hypurus* ou *dorade d'Amérique*. (V. ci-après.)

DORADE, *sparus aurata*. (Lin.) Poisson du genre des spares, qui est célèbre de toute ancienneté, à raison de sa beauté et de la délicatesse de sa chair. On lui a donné, sur les côtes de France, un grand nombre de noms, entre autres ceux de *saugueme* et *saucanelle* lorsqu'il est très-petit; *méjane*, *poumerangue* et *poumergrav* lorsqu'il est plus âgé; *daurade*, *aourade* lorsqu'il est parvenu à plus de 2 pieds de long et *saubredaurade* lorsqu'il est très-grand.

Description. (V. la *Pl.* 6 *des Poissons*, *fig.* 5.) — « Plusieurs poissons, dit Lacépède, présentent un vêtement plus magnifique que la dorade; mais aucun n'a reçu de parure plus élégante. Elle ne réfléchit pas l'éclat éblouissant de l'or et de la pourpre; mais elle brille de la douce clarté de l'argent et de l'azur. Le bleu céleste de son dos se fond avec d'autant plus de grâce dans les reflets argentins qui se jouent sur presque toute sa surface, que ces deux belles nuances sont relevées par le noir de la nageoire du dos, par celui de la nageoire de la queue, par les teintes foncées ou grises des autres nageoires, et par des raies longitudinales brunes, qui s'étendent comme autant d'ornemens de bon goût sur le corps argenté du poisson. Un croissant d'or forme une sorte de sourcil remarquable au-dessus de chaque œil; une tache d'un noir luisant contraste, sur la queue et sur l'opercule, avec l'argent des écailles; et une troisième tache d'un beau rouge, se montrant de chaque côté au-dessus de la pectorale, et mêlant le ton et la vivacité du rubis à l'heureux mélange du bleu et du blanc éclatant, termine la réunion des couleurs les plus simples, et en même temps les mieux ménagées, les plus riches et cependant les plus agréables. Les Grecs.... avaient consacré la dorade à Vénus. »

La dorade parvient à 3 ou 4 pieds de long. Elle a la tête comprimée, en pente et sans écailles; le corps large et tranchant sur le dos, arrondi sous le ventre, couvert d'écailles bleues en dessus et blanches en dessous; 11 rayons aiguillonnés et 14 rayons articulés à la nageoire du dos; 3 rayons aiguillonnés et 12 rayons articulés à celle de l'anus; les mâchoires d'égale longueur, étroites, peu ouvertes, garnies de dents sur trois rangs; les lèvres charnues; les narines à deux ouvertures.

Habitation. — La dorade se trouve dans toutes les mers de l'Europe et principalement dans la Méditerranée. On la trouve aussi, selon Cetti, dans les lacs d'eau douce de la Sardaigne. Elle passe la saison du froid dans les profondeurs de la mer; et lorsque la chaleur du printemps commence à se faire sentir, elle paraît à la surface de l'eau.

Nourriture. — Elle aime à se nourrir de crustacés et d'animaux à coquille; ses mâchoires et ses molaires sont si fortes, qu'elle brise les coquilles les plus épaisses; et l'on prétend qu'elle est assez industrieuse pour découvrir, en agitant vivement sa queue, les coquillages enfouis dans le sable ou dans la vase.

Propagation. — Au printemps, les dorades s'approchent non-seulement des rivages, mais encore des embouchures des rivières pour y déposer leur frai, et c'est alors qu'on en prend beaucoup. Leur multiplication est considérable, et c'est par ce motif que les anciens avaient pris la dorade pour l'emblême de la fécondité. Elles s'engagent souvent à cette époque, ainsi que vers d'autres mois, dans les étangs salés qui communiquent avec la mer: elles se nourrissent des coquillages qui y abondent; elles y grandissent au point qu'un seul été suffit pour que leur poids devienne trois fois plus considérable qu'auparavant; elles y parviennent à des dimensions telles, qu'elles pèsent de 18 à 20 livres, et en y engraissant, elles acquièrent des qualités qui les ont toujours fait rechercher beaucoup plus que celles qui vivent en pleine mer. On a préféré sur-tout, dans les provinces méridionales de la France, celles qui ont vécu dans les étangs d'Hières, de Martigues et de Latte, près du cap de Cette. Duhamel, Bloch et Lacépède ont té-

moigné le désir de voir propager les dorades dans les eaux douces, qui perfectionnent leurs qualités. Mais M. Bosc observe que ce poisson meurt dès qu'il est sorti de l'eau, et que par conséquent le transport en deviendrait fort coûteux; il ajoute toutefois que les Romains ne craignaient pas d'en faire la dépense, et que le fameux lac Lucrin était peuplé artificiellement chaque année de ce poisson. Il faut encore observer que, dans l'eau douce, les dorades sont exposées à périr lorsque les hivers sont rigoureux, comme on l'a vu, en 1766, en Sardaigne.

Qualités. — La dorade passait, dans l'antiquité, pour un des meilleurs poissons de mer, et aujourd'hui on l'estime encore beaucoup. Nous avons dit qu'on préférait celles qui avaient vécu dans les étangs salés; il paraît qu'on préfère aussi celles de la Méditerranée à celles de l'Océan. On fait cuire ce poisson au court-bouillon, c'est-à-dire dans du vin assaisonné de sel, poivre, thym, laurier, etc., ou dans de l'eau vinaigrée avec les mêmes assaisonnemens. On le fait aussi rôtir sur le gril, et on le sert avec une sauce blanche aux câpres ou une sauce à la moutarde; enfin on le mange en friture. On le fait saler pour l'envoyer au loin, ou le garder pendant l'hiver; et alors on l'apprête comme la morue.

Pêche. — On pêche les dorades au filet, à la ligne et avec la fouène. Comme elles remontent les rivières, on les arrête, à leur retour, dans des enceintes de filets ou de branches entrelacées. Sur les côtes de l'Océan, on en trouve quelquefois dans les parcs qu'on tend à la basse eau, et quand la mer est retirée on les prend à la main. Dans la Méditerranée, on en trouve dans les bourdigues; on en pêche l'hiver avec le bregin : on sait que c'est une grande seine qui a une manche au milieu; on la traîne avec des gondoles, qu'on nomme en Provence *spioni;* ces barques sont montées de 10 à 12 hommes. On en prend aussi avec les verveux, ainsi qu'avec le filet formé de trois nappes, qu'on nomme *tramail.* On en prend encore avec des haims, qu'on amorce avec la chair des coquillages nommés *pétoncles*, ou des *crustacés*, *écrevisses, chevrettes, crabes*, etc. »

DORADE D'AMÉRIQUE, ou simplement DORADE, *coriphœna hippurus* (Lin.), en allemand *gold-fisch;* en hollandais *delphin,* et en anglais *dolphin.* C'est un poisson du genre *coryphène* et de la division des *thoraciques.*

Description. — « De tous les poissons qui habitent la haute mer, dit Lacépède, aucun ne paraît avoir reçu de parure plus magnifique que les coryphènes. Revêtus d'écailles grandes et polies; réfléchissant avec vivacité les rayons du soleil; brillant des couleurs les plus variées; couverts d'or, pour ainsi dire, et resplendissant de tous les feux du diamant et des pierres orientales les plus précieuses, ils ajoutent d'autant plus, ces coryphènes privilégiés, à la beauté du spectacle de l'Océan, lorsque, sous un ciel sans nuages, de légers zéphirs commandent seuls aux ondes, qu'ils nagent fréquemment à la surface des eaux; qu'on les voit, en quelque sorte, sur le sommet des vagues; que leurs mouvemens, très-agiles et très-répétés, multiplient sans cesse les aspects sous lesquels on les considère, ainsi que les reflets éclatans qui les décorent; et que, voraces et audacieux, ils entourent en grandes troupes les vaisseaux qu'ils rencontrent, et s'en approchent d'assez près pour ne rien dérober à l'œil du spectateur de la variété, ni de la richesse des nuances qu'ils étalent. »

Le nom d'*hyppurus* (queue de cheval), donné par les naturalistes à la dorade d'Amérique, l'une des plus belles espèces du genre, vient de la conformation de sa nageoire dorsale, dont les rayons très-nombreux ont quelques rapports avec les crins du cheval. Ce poisson parvient quelquefois jusqu'à la longueur d'un mètre et demi (4 pieds et demi). Il a le corps et la tête comprimés; l'ouverture de la bouche très-grande; les lèvres épaisses; quatre rangées de dents aiguës et recourbées en arrière; un opercule composé d'une seule pièce et couvrant une large ouverture branchiale; la ligne latérale fléchissant vers la poitrine; la nageoire caudale fourchue; les écailles minces, mais fortement attachées. Lorsque ce superbe coryphène est vivant dans l'eau et en mouvement, il brille d'une couleur d'or très-éclatante, mêlée à une belle teinte bleue ou de vert de mer. Le dessous du corps est argenté; les nageoires pectorales et thoracines présentent un jaune très-vif et qui est encore relevé par la teinte brune de leur base; la nageoire caudale, qui offre la même nuance de jaune, est bordée de vert; celle de l'anus est dorée, et une dorure des plus riches fait remarquer les nombreux rayons de la nageoire dorsale, au milieu de la membrane d'un bleu céleste qui les réunit.

Habitation. — Le coryphène-hyppurus se trouve dans les mers des climats chauds, et particulièrement dans celles de l'Amérique méridionale, d'où lui est venue la dénomination de *dorade d'Amérique;* on le voit aussi dans une grande portion de l'Océan atlantique et jusque dans la Méditerranée.

Nourriture. — La dorade est très-vorace; elle poursuit sans relâche les *trigles* et les *exocets,* dont elle aime à se nourrir, contraint ces poissons volans à s'élancer hors de l'eau, et les reçoit, pour ainsi dire, dans sa gueule lorsqu'ils retombent. Peu difficiles dans le choix de leurs alimens, les dorades voguent en grandes troupes autour des vaisseaux, et saisissent avec tant d'avidité tout ce que les passagers jettent dans la mer, qu'on a trouvé dans l'estomac d'un de ces poissons jusqu'à quatre clous de fer, dont un avait plus de 15 centimètres (5 pouces et demi) de longueur. Un navigateur hollandais rapporte que son équipage pêcha une dorade longue de 5 pieds, dans l'intérieur de laquelle on trouva un poisson volant de 15 pouces de longueur.

Pêche. — On profite de leur gloutonnerie pour les prendre avec des hameçons qui sont amorcés de poissons volans, dont elles sont très-friandes; et il suffit même de garnir l'hameçon d'un leurre qui imite ces poissons. Alors on fait sautiller l'hameçon au-dessus de la surface de l'eau, et les dorades s'élancent pour l'attraper. On les prend aussi en pleine mer, en couvrant d'un peu de toile blanche un hameçon auquel on a attaché deux plumes de poule en croix, et qu'on laisse traîner à l'arrière du vaisseau; mais plus fréquemment on met à l'hameçon un morceau de couenne de lard, taillé en poisson volant.

Pendant le temps de leur frai, c'est-à-dire dans le printemps et dans l'automne, on les pêche avec des filets auprès des rivages vers lesquels elles vont déposer les œufs. C'est à cette époque qu'on en pêche le plus dans la Méditerranée, et qu'on sale la petite portion qu'on met dans le commerce.

Qualités. — La pêche des dorades est d'autant plus avantageuse, que leur chair est très-saine et très-agréable au goût; que ces poissons voyagent en grandes troupes dans les parties de la mer qui leur conviennent, et qu'indépendamment de leur fécondité, ils croissent très-vite.

On accommode la chair de la dorade de plusieurs manières. La plus simple est de la faire cuire sur le gril et de la servir en salade ou avec une sauce à la moutarde. On la fait cuire aussi dans l'eau, et on la sert avec une sauce blanche fort épicée, ou bien avec du vin, c'est-à-dire en matelote. On en fait aussi des pâtés, que l'on mange chauds ou froids.

DORADE CHINOISE. Poisson du genre cyprin, qu'on appelle aussi *poisson rouge*, et qui est très-multiplié dans les maisons et les jardins de l'empire de la Chine. Il a été apporté en Europe en 1611, où il est entretenu dans des bassins et dans des bocaux de verre, où il attire les regards par l'éclat de sa couleur. Ce poisson multiplie beaucoup, croît assez vite, peut se transporter facilement à des distances assez grandes, parvient à plus d'un pied de long, et sa chair est bonne à manger; mais il ne sera jamais répandu dans nos étangs et dans nos rivières, parce qu'il est facilement aperçu par les poissons voraces, et qu'il n'a aucun moyen pour leur échapper.

DORÉ. Nom vulgaire du *forgeron*, poisson du genre des zées, *zeus faber* (Lin.), et qu'on nomme aussi, à Marseille et sur quelques côtes de l'Océan, *poule de mer, poisson de Saint-Pierre, rode* ou *rondelle, gau, coq de mer, truette* ou *troueie* et au Cap-Breton, *orille* ou *rose;* en Espagne, *gal*, en Sardaigne *fabro*, à Malte *laurato*, en Italie *citula, rotula*, en Angleterre *dorn*, en Allemagne *sonenfierh* et à Hambourg *keringskœnig* ou *roi des harengs.*

Description. — Ce poisson parvient à la longueur d'un pied et quelques pouces, et il pèse alors de 12 à 14 livres. Il a le corps aplati, presque rond et couvert de petites écailles; 32 rayons à la nageoire dorsale, 26 à l'anale; un long filament à chacun des rayons de la nageoire du dos, depuis le second anneau jusqu'au huitième inclusivement; une rangée longitudinale d'aiguillons de chaque côté de la dorsale; la caudale arrondie; la dorsale et l'anale très-échancrées; les nageoires pectorales ayant deux aiguillons tournés en sens contraire, et l'anale un aiguillon; toutes les nageoires grises, rayées ou bordées de jaune; la tête grosse; la bouche grande; la mâchoire inférieure saillante, garnie, ainsi que la supérieure, de dents pointues et recourbées; une épine de chaque côté de la bouche et deux au menton; les opercules des ouïes larges et ronds; les yeux grands et placés au sommet de la tête; la couleur générale mêlée de peu de vert et de beaucoup de doré; des teintes noires sur le dos, ainsi que sur la partie antérieure de la nageoire de l'anus et de la nageoire du dos, sur le museau et quelques portions de la tête; taches qui ont fait donner à ce poisson le nom de *forgeron*. Ce poisson fait entendre, par l'air qui sort de ses organes intérieurs, un petit bruissement qui lui a fait donner le nom de *troueie* ou *truie.*

Habitation. — On le trouve dans les mers de l'Europe et principalement dans la Méditerranée.

Nourriture. — Il se nourrit de poissons qu'il poursuit auprès des rivages, lorsqu'ils viennent y déposer ou féconder leurs œufs. Il est si vorace qu'il se jette indifféremment sur toute sorte d'appâts.

Qualités. — Pline et Ovide parlent de ce poisson comme étant rare et fort recherché des gourmets, à raison de la bonté de sa chair. C'est, dit Duhamel, un excellent poisson; sa chair se lève par écailles; elle est délicate et de bon goût: de sorte que, dans les mois de janvier, de février et mars, on la préfère au turbot. Elle est encore meilleure quand on la fait dégorger dans l'eau douce.

Pêche. — Les dorés sont des poissons de haute mer: on n'en fait point de pêche particulière; on en prend souvent de gros, confondus avec les merlans, à la pêche aux cordes. Quelques-uns se prennent à la fouène, lorsqu'ils se trouvent à la surface de l'eau. On en trouve de moins gros dans les parcs, ainsi que dans les filets de la drége ou les folles. Les gros individus de cette espèce sont devenus fort rares sur la côte de Normandie; mais ce poisson est assez commun en Bretagne, depuis la pointe de Pennemarck jusqu'à la baie de Brest.

DORMANT. Les lignes dormantes sont celles qu'on établit à demeure au bord de l'eau, et que l'on va visiter de temps en temps pour voir si le poisson a mordu à l'hameçon. Les pêcheurs de l'embouchure de la Seine appellent *rets dormans* des rets tendus comme les folles. V. *Ligne* et *Rets.*

DOUCET ou SOURIS DE MER. Duhamel décrit sous ces noms un poisson qu'il dit avoir beaucoup de rapport avec le grondin, ayant, comme lui, de grands yeux fort élevés sur la tête, deux nageoires derrière les ouïes, deux sous la gorge, deux sur le dos et une sous le ventre derrière l'anus. Le nom de *doucet* paraît avoir été donné à ce poisson, parce que sa peau, dénuée d'écailles, est fort douce au toucher. Quant à celui de *souris de mer*, qui lui a été donné sur les côtes de la Haute-Normandie, il proviendrait de la forme de sa tête, qui aurait quelque ressemblance avec celle de la souris. Le corps de ce poisson est effilé, rarement de plus d'un pied de long; orné des couleurs les plus brillantes et les mieux distribuées, mais qui disparaissent quand le poisson est mort. La femelle a ordinairement le corps bleuâtre avec des taches rouges; sa chair est meilleure que celle du mâle; mais ce poisson est peu recherché, parce qu'on est obligé de lui retrancher la tête et que le corps est fort menu. Il paraît que le *doucet* n'est autre chose que la *Lyre.* V. ce mot.

DRACONCULE. Nom spécifique d'un poisson du genre callionyme, qu'on appelle aussi *dragonneau*, et dont nous parlons au mot *Lyre.* V. ce mot.

DRAGON DE MER. C'est le nom que l'on donne à un poisson du genre *trachine*, à la *vive.* V. *Vive.*

DRAGONNEAU. Poisson du genre callionyme, que quelques naturalistes et les pêcheurs regardent comme la femelle de la *Lyre*. V. ce mot.

DRAGUE. Espèce de pelle de fer, rebordée de trois côtés, plate par le devant, emmanchée d'une longue perche, qui sert à tirer le sable des rivières, les immondices, et à curer les puits.

DRAGUE. Mot qui vient de l'anglais, *drag*, formé du saxon *dragan*, traîner quelque chose avec peine. On comprend sous le nom générique de *drague* les pêches qui se font à la traîne avec des filets à manche. Cette manière de pêcher ressemble beaucoup à celle qui se fait avec les *Aissaugues*, *Bouliers*, *Ganguis*, etc. (voy. ces mots), puisque si l'on retranche les ailes de ces filets, et qu'on traîne au fond de la mer les poches ou manches qui sont au milieu de ces mêmes filets, on aura les dragues dont on va parler.

On varie néanmoins de différentes manières l'ajustement de ces filets: c'est ce qui a fait donner des noms particuliers aux pêches qu'on pratique avec la drague. A quoi il faut ajouter la variété des noms qui viennent du jargon des pêcheurs dans chaque port.

Ces noms sont: *drague*, *chausse*, *cauche*, *chalut*, *sac-de-drague*, *hache traînante*, *couvreaux*, *carte*, *corret*, *dranguelle* ou *drangelle*. On se sert encore d'autres termes dont nous éviterons de faire usage, parce qu'ils conviennent à des pêches très-différentes, tels que *traversiers*, *picots-à-poche*, *grande sauterelle*, ou *grenadière à la mer*, *drége*, etc.

En général les différences qu'on peut remarquer dans les diverses manières de pêcher à la drague consistent dans l'étendue et la forme des manches, ainsi que dans celle des embouchures et dans les moyens qu'on emploie pour les tenir ouvertes, les rendre propres à gratter ou draguer plus ou moins le fond. Les unes sont traînées à pied et à bras, d'autres le sont par un ou deux bateaux.

§ 1er. *De la pêche avec la chausse, halée de terre sur les grèves.*

Cette chausse est assez semblable à celle du gangui, mais beaucoup plus petite, étant proportionnée à la quantité d'hommes qui la peuvent traîner. Le bas de l'embouchure *a b*, *Pl.* 38, *N°. II*, est garni d'un cordage assez gros, chargé de bagues de plomb pour le faire caler sur le fond. La tête est amarrée sur un matreau *d e* de bois léger, tel que du sapin, qu'on substitue aux flottes de liége, pour tenir l'embouchure du filet ouverte. On met ordinairement une câblière aux deux extrémités de la corde plombée *a b*; puis on attache aux bouts *de* du matreau deux funins qui vont se réunir au point *c*. On frappe encore aux extrémités *a b* de la corde plombée deux bouts de funin *a* et *l h*, qui vont s'attacher aux funins *e c*, *d c* aux points *f h*. Il part du point *c* un petit câblot, qui sert à traîner la manche.

Les pêcheurs embarquent dans un batelet leur chausse et leurs cordes; et ils se portent au large à une distance proportionnée à la longueur de leur câblot. Quand ils y ont calé la chausse, ils reviennent à terre, se débarquent sur la grève, halent sur le câblot et tirent la chausse suivant une direction à-peu-près parallèle à la laisse de la mer, *figure N°. IV*, *Pl.* 38. Peu-à-peu la chausse gagne le rivage, et quand elle y est arrivée, ils la tirent entièrement à terre; ils dénouent la ligne qui tient fermée l'extrémité de la chausse, et en retirent le poisson, ainsi que les immondices qui s'y sont accumulées.

On ne prend presqu'à cette pêche que des poissons plats, que le frottement de la chausse a fait saillir hors du sable et de la vase.

§ 2. *La même pêche à la voile.*

A l'île de Ré, on fait à la voile une pêche à-peu-près pareille. La chausse a environ 4 brasses d'ouverture sur 6 de profondeur. Les pêcheurs chargent les angles du bas de leur filet avec des câblières qui pèsent de 20 à 25 livres. Les plaques de plomb qui sont sur la traverse de la grosse corde, pèsent environ 50 livres; et pour tenir l'embouchure du sac ouverte, au lieu de mettre sur le haut du filet le matreau ou *espar d, e*, *figure N°. II*, ils en mettent un, long de 5 à 6 brasses, amarré sur les funins. Cet espar est à quelques pieds de l'ouverture du sac, qu'il tient ouvert. Au milieu de l'espar, pour le rendre encore plus flottant, on frappe deux grosses pièces de liége, qui pèsent chacune 5 à 6 livres.

Il y a de ces chausses qui sont les unes plus, les autres moins chargées de lest, et qui ont aussi plus ou moins de flottes, et enfin dont les mailles sont plus ou moins grandes, suivant l'idée des pêcheurs.

§ 3. *De la pêche dite* chalut, *telle qu'elle se pratique aux environs de Marennes, en plusieurs endroits de la Bretagne, etc.*

Quoique toutes ces pêches s'exécutent à-peu-près de la même manière, et qu'elles consistent à traîner une manche assez semblable à celle du gangui, il y a néanmoins des variétés, tant dans la grandeur et la forme de la chausse, que dans l'ajustement qu'on met à l'embouchure pour la tenir ouverte.

La drague, *Pl.* 38, *N°. III*, que les pêcheurs saintongeois, poitevins et bretons nomment *chalut*, est de forme carrée, longue, ayant ordinairement 8 brasses d'ouverture, qui se réduit au fond à 5 ou 6 brasses de largeur. Les mailles sont différentes d'ouverture, mais elles se rétrécissent toujours à mesure qu'elles sont plus près du fond. L'ouverture du sac est chargée par en bas d'un cordage de 2 pouces de grosseur *a k a*, et de plus d'une livre de plomb par brasse. Le haut de ce sac est garni d'une ligne *a a*, d'un quart de pouce de grosseur, qui porte des flottes en assez grand nombre pour tenir le sac ouvert. On attache quelquefois la ligne chargée de plomb *a k a* sur une perche pliante, dont la corde peut avoir 20 ou 25 pieds de longueur; ce qui établit, à cette quantité, la largeur de l'embouchure de la drague. Consultez la figure *N°. V*.

La corde plombée et la ligne chargée de flottes sont amarrées en *a a*, *N°. III*, à deux petits échallons ou genouillets de bois, et on attache tant aux échallons qu'au cordage une pierre ou câblière pour appuyer la corde plombée sur le fond.

C'est encore sur les échallons qu'on frappe de chaque côté un funin ou petite haussière *b b*, de 2 pouces et demi ou 3 pouces de grosseur, et long de 100 à 120 brasses; et pour mieux tenir ouverte l'embouchure du filet, quelques pêcheurs ajoutent une perche *c c*, au milieu de laquelle, pour la faire mieux flotter, ils amarrent quelques pièces de liége *d*.

Quoique le mieux soit de ne caler le chalut qu'à 8 ou 10 brasses de profondeur, néanmoins les pêcheurs chalutiers le calent quelquefois à 30 ou 40 brasses. En ce cas, il leur est important que les halins soient fort longs, pour peu que l'embouchement de la chausse ne s'élève pas.

Quand le bateau est rendu sur le lieu de la pêche, on met en panne pour jeter le filet à l'eau. Aussitôt qu'il y est, on fait courir de l'avant, et en larguant les bras du filet dont les bouts sont frappés à stribord au vent, à environ une brasse de l'étrave et de l'étambot. Comme le bateau va en dérivant le côté en travers, on prend presque toujours un peu de voile pour presser la manche, à moins que le vent ne soit très-fort; car en ce cas on le laisse dériver à sec. De sorte qu'il faut proportionner la voilure à la force du vent, pour que la manche de la chausse surpasse celle du courant. C'est pourquoi on ne peut pas faire cette pêche par le calme; mais les vents médiocres sont les plus favorables. On la fait également de jour et de nuit.

Comme les poissons se retirent dans les grands fonds durant l'hiver, les pêcheurs sont obligés de se porter au large pour les y aller chercher: en été, ils rangent la côte.

Pour relever la drague, on amène les voiles; on hale à bras les haussières, et on tire le filet à tribord pour le vider du poisson et des immondices qui s'y sont amassés.

Si les pêcheurs veulent continuer un nouveau *lund*, c'est-à-dire faire un second trait, ils rejettent sur-le-champ la chausse à la mer, et continuent la manœuvre que nous venons d'exposer. Quand la pêche se fait en hiver, un seul trait dure quelquefois 4 heures, d'autres fois 8, parce que la pêche se fait au large et dans de grands fonds; mais l'été, quand on s'établit près de la côte, un trait ne dure qu'une ou deux heures, d'autant qu'alors la manche est bientôt remplie d'immondices et de bourbe, dont il faut la vider. Pour éviter cet inconvénient, les pêcheurs passent de petites ficelles, de 2 en 2 brasses, afin de resserrer l'ouverture de la manche; ce qu'ils nomment *brider* la drague. Alors son ouverture est réduite à un pied et demi ou 2 pieds.

Quelques pêcheurs mettent aux deux bouts du bateau des bouts-dehors *h i*, qui en augmentent la longueur, et c'est à l'extrémité de ces bouts-dehors qu'ils attachent les halins, dans la vue de tenir l'embouchure du filet plus ouverte. En ce cas, on peut se dispenser de mettre la perche courbe *a b*, N°. *V*, ainsi que la perche droite *c c*, N°. *III*.

Après l'exposé que nous venons de faire de cette pêche, on conçoit qu'on n'y prend guère que des poissons plats. En été, ce sont des soles et en hiver des raies. Outre ces mêmes poissons, on prend des turbots, des barbues, des gournaux, des grondins, des vives, etc.

Pour tramer la manche, N°. *V*, on amarre deux manœuvres au bout de la perche droite *a b*, et une troisième au milieu de la perche courbe *a b*. Toutes trois se réunissent en *d*, où l'on attache le halin *e*, qui répond au bateau.

§ 4. *Chalut du Poitou, traîné sur les vases.*

En Poitou, on pêche avec des chaluts dont le sac a 5 brasses de large à son embouchure, 6 brasses de long, et au fond une brasse et demie, se terminant par une pointe fort obtuse. A cet endroit, le rets est lacé, et se ferme comme une bourse: on l'ouvre pour retirer le poisson. Les pêcheurs ne se servent point de perches, le haut du filet est garni de flottes de liége, et sur la corde du bas sont amarrées de chaque côté quatre vieilles savates, ayant leur ouverture en haut et dans chacune desquelles on met une pierre. Il y a, outre cela, au bout de la chausse deux câblières pour la faire caler. Par cet ajustement, le filet ne peut entrer dans la vase: il coule dessus.

Les halins sont amarrés aux deux bouts du bateau, à l'avant et à l'arrière, à deux bouts-dehors, de 22 pieds de long, dont 6 pieds au moins sont dans le bateau: en sorte que les bouts-dehors font une saillie d'environ 16 pieds. Les halins de ce chalut sont à-peu-près disposés comme ceux de la figure N°. *II*.

Comme ce chalut n'entre point dans le fond de l'eau, il prend quelques poissons ronds qui se trouvent près du fond.

Quand on veut relever le chalut, on amène la voile; on tire à bord les haussières, ensuite les flottes, puis la partie où sont les savates, ensuite tout le filet et on finit par le fond du sac, qu'on délace pour le vider. Un trait dure 2 heures, plus ou moins, suivant le lieu où l'on s'est établi.

§ 5. *Pêche du même genre, nommée* carte, *à Dunkerque.*

La *carte* de Dunkerque est un filet en chausse, large à l'embouchure et qui va toujours en diminuant jusqu'au bout. Les mailles, qui sont assez grandes à l'entrée, vont toujours en se rétrécissant jusqu'à l'extrémité, qui est fermée par une corde, qu'on dénoue pour retirer plus facilement ce que la chausse contient. Comme le fil est très-gros, et qu'il se gonfle à l'eau, les plus petits poissons qui y sont entrés ne peuvent s'échapper. Cette chausse a environ 4 brasses de longueur. Le bas de l'embouchure est garni d'un gros cordage qui porte des bagues de plomb. Les côtés ont 2 pieds ou 2 pieds et demi de haut. La partie supérieure de cette embouchure est garnie de flottes, ou encapelée sur un petit sapin, pour que cette partie flotte, et que l'embouchure demeure ouverte. Les cordes qui correspondent à cette chausse sont disposées, comme on le voit dans le N°. *II*. Chaque bateau traîne sa carte ou chausse; car il y a presque toujours deux bateaux de conserve, éloignés l'un de l'autre de 4 à 5 brasses, faisant leur pêche suivant la direction du vent et le cours de la marée. Les câblots qui traînent la carte sont amarrés aux bateaux vers le milieu; un bateau ayant son cordage à babord, et

l'autre à tribord. Les pêcheurs recommencent plusieurs traits si le temps le permet.

Le but principal de cette pêche est de se procurer des appâts pour amorcer les haims; néanmoins, on prend souvent des poissons qui sont de vente, particulièrement des poissons plats.

§ 6. *De la pêche qu'on nomme* dranguelle *à l'embouchure de la Seine.*

Les pêcheurs de la Seine nomment *dranguelle* une chausse qu'ils traînent sur le fond. Elle ressemble aux chausses de Flandre et n'en diffère que par la grandeur de l'embouchure du filet; car les manches dites *dranguelles* ont de 7 à 10 brasses d'ouverture et une pareille profondeur; mais elles se réduisent par degrés à 5 brasses de largeur.

La partie de la ralingue qui borde l'embouchure, et qui doit être en bas, est garnie, dans une longueur de 5 brasses, de pinces rondes, plates et percées pour faire caler le filet sur le fond. Une pareille étendue de la ralingue est garnie en haut de flottes de liége, pour tenir cette partie élevée et l'embouchure du filet ouverte : ordinairement sept morceaux de liége et sept pierres suffisent, si on ajoute aux bouts de la corde pierrée deux câblières du poids de 7 à 8 livres, pour mieux affermir cette partie de l'embouchure sur le fond.

On aperçoit sensiblement, à l'inspection de la figure *N°. II, Pl.* 39, la disposition des halins à l'embouchure de la dranguelle.

Ordinairement quatre hommes se mettent dans deux petits bateaux pour faire une pêche en tirant de concert la dranguelle, et il y a deux halins, afin que chaque bateau en prenne un.

En partant, on met le filet dans un des bateaux, et étant rendus au lieu de la pêche, les deux bateaux se rapprochent pour mettre la dranguelle à la mer. Un homme de chaque bateau en prend la moitié, pour qu'ils jettent ensemble tout le filet. On amarre l'extrémité des deux bras vers le milieu de chaque bateau; de sorte que l'un a son bras à babord et l'autre à tribord. Pour cette pêche, on suit toujours le courant; mais il faut faire en sorte, à l'aide de rames, que les bateaux aillent plus vite que le courant, afin que les halins tirent toujours la dranguelle; et pour cela on ne met les halins à l'eau que peu-à-peu. Quand ils y sont entièrement, les deux pêcheurs de chaque bateau rament avec vigueur pour que la dranguelle aille vite. Si elle ne faisait que suivre le courant, elle ne prendrait rien ou fort peu de chose.

Quand on a traîné le filet environ deux cents pas, les deux bateaux se rejoignent pour le relever. Alors un pêcheur de chaque bateau cesse de nager et chacun hale à son bord le halin qui répond à son bateau; l'autre continue de ramer pour faire toujours efforts contre la dranguelle à mesure qu'on s'en approche. On augure avantageusement de la pêche lorsque le filet résiste beaucoup. Pour le mettre à bord, les pêcheurs des deux bateaux en saisissent l'embouchure, l'un par la partie pierrée, l'autre par celle qui est flottée. Le filet étant ainsi soulevé, tout le poisson tombe dans le fond. Enfin ils parviennent à le mettre en entier dans un des deux bateaux, et quand ils en ont tiré le poisson, ils continuent leur pêche, en faisant la même manœuvre.

On distingue deux espèces de dranguelle. Il y en a une qu'on nomme *claire*, qui a les mailles d'un pouce d'ouverture en carré, et dont on se sert toute l'année, pour prendre différentes sortes de poissons. La dranguelle qu'on nomme *épaisse* a ses mailles au plus de 10 lignes, et elle ne sert que pendant les deux saisons des éperlans.

Au reste, cette pêche est plus fatigante que celle qui se fait avec la seine, parce que les pêcheurs sont obligés de relever leur filet en pleine eau, et qu'ils ne peuvent être aidés comme ceux qui relèvent au bord de l'eau sur le terrain.

§ 7. *Chalut monté avec un fût de bois, formé en traîneau.*

Il y en a qui mettent au bas de leur chalut, *Pl.* 39, *N°. IV, fig.* 2, *a b*, des genouillets ou genouillettes, formés d'un morceau de bois fourchu ou qu'on ploie comme le collet d'une charrue, et entre les branches de l'un ou de l'autre morceau de bois une ou plusieurs pierres, comme on le voit en *c c*, *N°. IV*, pour faire caler le chalut sur le fond.

Les pêcheurs de Saint-Brieuc emploient des fûts mieux construits, *N°. IV, fig. b.* Ils forment les genouillettes avec deux bouts de membrures, auxquels ils donnent une forme approchant d'une console *a*, *N°. IV.* Les deux genouillettes sont assemblées l'une avec l'autre par un morceau de bois rond *b*, dont les extrémités entrent dans les trous qui sont à la partie évasée des genouillettes *a*; et la portion du morceau de bois qui les traverse excède leur épaisseur pour recevoir une pierre percée *c*, qui sert de lest. Le tout est arrêté par une clavette, qui serre et la pierre et la genouillette contre un petit épaulement qu'on a ménagé à la traverse *b*. Il est superflu de faire observer qu'on pourrait substituer une plaque de plomb à la pierre dont nous venons de parler. A la pointe *d* du genouillet, est un trou qui sert à attacher l'extrémité des bras ou petits funins *e*, avec lesquels le bateau traîne le chalut.

Le bas des genouillettes étant arrondi, il forme comme un traîneau qui coule aisément sur le fond, et passe sur les petites roches et les inégalités du terrain sans éprouver beaucoup de résistance. Ainsi on peut manœuvrer avec beaucoup de facilité ce chalut sans courir risque de déchirer son filet.

Comme le haut de l'embouchure du filet est garni de liége, cette partie se tient soulevée, et il se prend dans le filet des poissons plats et des ronds. Pour empêcher ceux-ci de s'échapper, on jette des deux côtés de la longueur du sac *b*, *fig.* 1re., comme deux cloisons de filet, qui s'étendent depuis les genouillettes jusqu'aux trois quarts de la longueur de la chausse; ce qui forme une espèce de goulet bien capable d'arrêter les poissons qui voudraient sortir de la chausse : car il reste entre elles une ouverture de 5 à 6 pieds, par laquelle les poissons peuvent passer pour se rendre au fond du sac, et lorsqu'ils passent derrière les cloisons, ils remontent jusqu'aux genouillettes et ne peuvent s'échapper. Ces manches se terminent en carré comme le fond d'un sac ordinaire, et on attache à chaque angle une pe-

tite câblière *g* pour en tenir l'extrémité assujettie sur le fond. On laisse à l'un des coins une ouverture d'environ une brasse, qui se ferme comme une bourse, et qu'on ouvre pour vider la manche.

§ 8. *Description du chalut dont on fait usage aux environs du Hâvre.*

Ce chalut, *Pl.* 39, *N°. IV, fig.* 3, est fait de mailles serrées. Il a la forme de ces manches dont on se sert pour renouveler l'air dans les entreponts et la cale des vaisseaux: ainsi c'est un cône tronqué. La circonférence de son embouchure est de 25 brasses; 10 brasses de cette circonférence sont encapelées sur un bâton *b*, qui peut avoir 4 brasses de longueur.

A l'extrémité *g*, les mailles sont des plus étroites et faites avec un filet renforcé. Au moyen d'une ganse cette partie se ferme comme une bourse, et à cet endroit est attachée une bouée *r*, qui tient à une ligne ou brin, dont la longueur est proportionnée à la profondeur de l'eau où on cale la chausse, qui a 8 ou 10 pieds de longueur. A l'égard de l'embouchure, nous avons dit qu'environ un tiers de sa circonférence était attaché par de petites ganses à une perche *b*. Le reste de l'embouchure *m m* est bordé d'une ralingue assez forte, qui est garnie de bagues de plomb.

Aux deux bouts du bâton *b*, il y a des anses de fer *k k*, dont chacune porte une douille, dans laquelle entrent les extrémités du bâton. C'est encore à ces anses de fer que sont attachées les manœuvres *c c d*, qui servent à traîner le chalut.

Pour se préparer à mettre le chalut à la mer, le bâton ou fût étant sur le bout de la barque, on y envergue la partie *b* de la ralingue qui borde la chausse, et on attache aux anses de fer *k k* la partie de la ralingue *m m*, qui est chargée de bagues de plomb. L'extrémité *g* étant fermée, comme on vient de le dire, par un lacet, on jette d'abord à la mer cette partie de la chausse, avec l'orin et la bouée *r*; le filet suit; on jette enfin le bâton *b* avec les anses de fer *k k*, sur lesquelles sont frappées en pattes d'oie les manœuvres *c c d*, dont deux, *c c*, sont attachées aux anses, et l'autre *d* au milieu du bâton; toutes trois se réunissent en *e*, où l'on attache un funin ou filin *f* de 27 fils.

On donne au bateau un peu de voile, pour qu'il aille plus vite que le courant, et on file peu-à-peu le gros funin *f*, dont on conserve le bout dans le bateau, attaché à un banc ou tir du bateau. On ne lâche que peu-à-peu le gros funin, pour que la chausse s'établisse bien sur le fond dans toute sa longueur, et qu'elle ne soit recouverte ni par le fût ni par le gros cordage *f*; ce qui ne manquerait point d'arriver si le bateau ne filait pas plus vite que le courant, ou si on mettait trop promptement le câble à l'eau.

On voit que, pour que le chalut soit bien placé au fond de l'eau, il faut que les deux segmens de fer *k k* arrivent les premiers au fond, et qu'au moyen de la gaule *b*, ils se placent sur une ligne droite. Ainsi la gaule se trouve élevée au-dessus du sable de toute la hauteur des anses ou segmens de fer, et elle soutient à cette hauteur la partie du filet *b*, qui est encapelée sur la gaule; tandis que l'autre *m m*, qui est chargée de plomb, coule sur le fond. Par cette disposition, le chalut, qui est traîné plus vite que le courant, présente une embouchure béante, dans laquelle entrent tous les poissons qu'elle rencontre, de quelque grosseur qu'ils soient, et ils s'accumulent au fond du sac *g*.

Après une heure de traîne, on amène le chalut à bord, pour prendre le poisson et vider les immondices qui se sont amassées dans la chausse. Pour cela on hale sur le funin *f*, et quand le chalut est près de la surface de l'eau, on s'aide en halant sur l'orin de la bouée, mais seulement pour soulager le filet.

Quand le filet est à fleur d'eau, on le saisit à pleine main pour en tirer l'embouchure à bord, et successivement tout le filet; ensuite on cherche l'extrémité *g*, dont on ôte le lacet, pour tirer le poisson et les immondices qui se sont rassemblés à cet endroit.

On essaie de se placer sur un fond qui soit sain; mais si par accident le filet se trouvait accroché, il faudrait, pour le débarrasser, aller chercher l'orin de la bouée, et tirer le chalut en reculant.

§ 9. *Armure de la drague de Cancale.*

L'agitation de la mer dans une baie aussi vaste que celle de Cancale romprait ou emporterait tous les filets qu'on pourrait tendre à la basse eau dans la vue de prendre des soles et d'autres poissons plats. C'est ce qui a engagé à y substituer les dragues, qu'on tolère, pourvu que la traverse ne soit pas de fer.

La drague ou chausse dont on fait usage à Cancale pour prendre des soles a pour armure une perche de bois *a a*, *Pl.* 39, *N°. IV, fig.* 4, qui traîne sur le fond; une corde *b b*, à laquelle une partie de l'embouchure du filet est attachée; un cercle de fer *c c*, auquel est attachée l'autre portion de l'embouchure: la corde *b* passe dans des pitons de fer *d*, qui sont assujettis dans la perche de bois *a*, et le cercle de fer *c* est soutenu par d'autres pitons *e*. Les barres de fer *f* sont proprement l'armure de la drague; elles se réunissent en *g*, où il y a un organeau, auquel s'attache le cordage qui doit traîner la drague. Voilà en abrégé la transcription de l'armure de cette drague, et après ce qui a été dit plus haut, cette description sommaire suffit pour en prendre une idée assez exacte.

§ 10. *De la drague ou chausse armée de fer.*

La *drague anglaise*, *fig.* 5, *Pl.* 39, *N°. IV*, ne diffère guère de celle du Hâvre, *fig.* 3, que par la forme de ses genouillettes, dont nous en avons représenté une en grand, avec la lettre *b*, et qui ne paraissent pas préférables à celles de bois dont nous avons donné ci-devant la description. Ainsi nous ne nous y arrêterons pas davantage: nous passons aux dragues, où l'armure est entièrement en fer, et qui sont de quelque usage en Bretagne.

Cette armure ressemble assez à celle de la drague aux huîtres, dont nous parlerons dans le paragraphe suivant, excepté qu'elle est beaucoup plus grande, ayant quelquefois 10, 12 et jusqu'à 14 pieds de lon-

gueur. On voit en *a a*, *fig.* 6, une lame ou espèce de couteau de fer plat, qui doit porter sur le terrain, et en l'inclinant plus ou moins, on fait qu'elle mord dans le terrain, suivant le désir des pêcheurs; car pour draguer des huîtres il faut qu'elle morde plus que lorsqu'on pêche des poissons plats.

Les lettres *a b b a* indiquent une tringle de fer courbée, rivée en *a a* aux extrémités de la lame.

Les lettres *a d, a d, c d* sont trois tringles droites, dont deux sont rivées aux extrémités de la lame, et la troisième, *cd*, soudée au milieu de cette lame. Toutes trois se réunissent en *d*, où est un organeau, qui sert à attacher le halin *e*. Pour fortifier cet assemblage, il y a des traverses en crochet, qui sont soudées sur la lame *a a*, en *b* sur la barre contournée, et en *g* sur les barres droites *a d, a d, c d*. Le bas de l'embouchure de la manche est attaché à la lame *a a*, et le reste de la circonférence de cette embouchure l'est à la tringle contournée *a b b a*. Ainsi l'ouverture de la manche est comprise entre la lame et la barre contournée. Cette manche *h i k*, *fig.* 7, a de 5 à 6 brasses de longueur. Les mailles de l'entrée sont assez larges; mais elles se rétrécissent à mesure qu'elles approchent de l'extrémité, où elles sont fort serrées.

Comme ce filet est destiné à être traîné sur des fonds qui assez fréquemment pourraient l'endommager, on attache à la lame une peau de bœuf d'Irlande *l b*, *fig.* 6, sous la manche auprès de l'armure. Quelques pêcheurs se contentent de faire le dessous de la manche avec des lanières de cuir tressées, et le dessus avec de fortes ficelles.

Quand la drague est montée, on frappe un petit câbleau *e* sur l'organeau; sa longueur doit être proportionnée à la profondeur de l'eau.

La manœuvre de cette pêche est la même que celles que nous avons décrites ci-dessus. Les pêcheurs s'établissent à une petite distance du rivage, comme un demi-quart de lieue, sur au plus 7 à 8 brasses d'eau et autant qu'il est possible de basse mer; car il est avantageux pour toutes les pêches qu'on fait à la traîne que l'eau ne soit pas profonde. C'est pourquoi ces pêches sont plus avantageuses en été qu'en hiver, attendu que, durant cette dernière saison, il faut aller chercher les poissons dans les grands fonds, où ils se retirent pour trouver une eau moins froide. Au reste, on pêche indifféremment de jour et de nuit. Cependant les pêcheurs aiment mieux le clair de lune que l'obscurité.

On pourrait faire cette pêche pendant toute l'année; mais les pêcheurs l'interrompent pour se livrer à d'autres pêches, telles que celle du maquereau.

Lorsqu'on traîne la drague avec un bateau à la voile, on ajoute un petit halin à celui qui répond à la drague; puis on en amarre un à babord, et un autre à tribord; au moyen de quoi, la drague suit le bateau.

Quelquefois un même bateau hale deux dragues: l'une amarrée à babord, et l'autre à tribord, *Pl.* 39, *N°. III.*

On ne traîne pas au-delà d'un quart de lieue sans relever, ne fût-ce que pour vider la chausse, qui se trouve toujours remplie de varecs, de pierres, d'huîtres et d'immondices. Quand les pêcheurs l'ont vidée, et qu'ils en ont retiré le poisson, ils remettent le filet à l'eau pour faire un nouveau trait.

Comme cet instrument pèse quelquefois 200 livres, il laboure et bouleverse les fonds et détruit beaucoup de poisson et de frai, d'autant qu'on le traîne auprès des côtes, où les poissons déposent leur frai.

§ 11. *De la drague pour les huîtres.*

Comme nous parlerons en détail de la pêche des huîtres, à l'article qui traite de ces coquillages, nous nous bornerons à dire ici un mot de la drague avec laquelle on les pêche. Cette drague ou chausse est une espèce de filet qu'on fait en entrelaçant des lanières de cuir de bœuf, en sorte que les mailles aient 2 pouces en carré d'ouverture. La chausse a ordinairement 4 pieds de long, sur 12 ou 15 pouces de large; sa hauteur est d'environ 3 pieds et demi. L'embouchure est montée sur un châssis de fer, *fig.* 8, lequel, raclant le banc, en détache les huîtres, qui tombent dans la manche. Quelquefois on emporte 200 huîtres d'un seul coup de drague. Cette pêche se fait par les beaux temps, depuis le mois d'octobre jusqu'à Pâque.

§ 12. *Pêches à la drague qui se pratiquent dans différens ports.*

Dans la baie de Bourgneuf, et près des îles de Bouin et de Noirmoutiers, les pêcheurs vont avec des bateaux non pontés, du port de 8 à 10 tonneaux, à une lieue au large. L'équipage consiste en un maître, un matelot et quelquefois un mousse. La drague a 5 brasses de longueur, sur 4 d'embouchure; ses mailles ont un pouce et demi en carré. On y prend des raies, des soles, des merlans, des turbots, etc.

A Saint-Malo, des vieillards qui ne naviguent plus ont de petits bateaux, depuis 4 jusqu'à 10 tonneaux, pour aller autour des rochers pêcher des soles avec la drague.

A la Hougue, on prend nombre de petits poissons plats, et quelques grands, avec une drague de fer, qui laboure les fonds, détruit le frai et gâte même la rade, où mouillent souvent des barques et de petits navires qui y relâchent.

A Olone, les petits pêcheurs ont des dragues de 2 brasses de largeur sur 4 de longueur, dont les mailles ont un pouce et demi en carré, avec lesquelles ils prennent des soles, des raies, des plies, des turbots, des merlans, des vives, congres, sardes, barauds, merlues, chiens de mer, etc. Cette pêche se fait souvent à deux ou trois lieues au large, hors des fonds de rochers. Pour cette pêche, sept hommes; savoir, le maître, cinq matelots et un mousse s'embarquent dans une chaloupe de 2 à 3 tonneaux. Ils sortent pour cette pêche tous les jours et rentrent les soirs.

D'autres pêcheurs se servent de barques non pontées, du port de 15 tonneaux. Leur drague a 4 brasses de largeur et 18 de longueur. L'ouverture des mailles est d'un pouce et demi en carré: ils rentrent tous les soirs dans le port et vendent leur poisson à des chasse-marées, qui les transportent dans les bourgs et villes où s'en fait la consommation.

Les pêcheurs d'Oléron, ayant des filets dont les mailles sont très-serrées, détruisent beaucoup de frai et de menuise, outre le tort qu'ils font aux fonds en les labourant avec leur drague.

Il y a peu de ports où l'on ne fasse bien usage des dragues, qui diffèrent un peu les unes des autres; mais ce que nous venons de dire suffit pour donner une idée de ces différences, qui ne sont pas considérables; d'autant qu'à l'occasion des pêches particulières, nous aurons plusieurs fois occasion de parler de la chausse et de la drague.

DRAGUEUR. Bâtiment de Haute-Normandie pour la pêche de la morue, du hareng, du maquereau, au Nord, à Yarmouth, aux côtes d'Irlande, etc.

DRAIGNAUX. L'usage en est défendu, ainsi que de tous les filets et instrumens traînans. (*Déclar. du roi, du 23 avril 1726.*) V. *Pêche maritime.*

DRAINETTE, DRIVONNETTE, DROUILLERTE, par corruption de *derivette*. Filet dont on se sert à la dérive pour prendre plusieurs sortes de petits poissons ronds : c'est un manet. V. *Manet.*

DRANETS ET DRAVENETS, synonyme de *colleret*. L'usage en est prohibé par la déclaration du roi, du 23 avril 1726. V. *Seine.*

DRANGUELLE. Sorte de drague, ou chausse simple qu'on traîne sur le fond au moyen d'un petit bateau. Il y a des dranguelles claires et d'autres épaisses. V. *Drague.*

DREIGE. Pêche considérable qu'on fait dans l'Océan avec un grand tramail qui est traîné par un bateau nommé *nef*. On donne aussi ce nom, en Bretagne, à une manche qui est tenue ouverte par un châssis de bois, et dont le bas est chargé de plomb et de fer : c'est une vraie *dreige*.

A l'article *Tramail* (voy. ce mot), nous parlerons des tramaux pierrés et flottés qu'on tend sédentaires à la basse mer, sur les grèves ou en pleine eau, ainsi que des pêches où le filet est abandonné au cours de l'eau.

Ici nous traiterons de l'une des plus grandes pêches que l'on fasse avec le tramail à la mer, et que l'on nomme *dreige* sur les côtes de Normandie et de Picardie. Ce nom lui vient apparemment de ce que le filet gratte ou drague le fond de la mer; néanmoins, il ne faut pas le confondre avec les *dragues*, qui sont des manières de pêcher très-différentes, et dont nous avons parlé au mot *drague*.

La *dreige*, ou *drège*, ou *droige*, est une pêche qui exige de forts équipages, de grands frais, et qui forme d'excellens matelots. Elle se fait au large, avec des bateaux pontés, auxquels on donne divers noms, suivant les différens ports où on la pratique. A la Rochelle, ce sont des *traversiers*; dans une partie de la Picardie, des *dreigeurs*; à Dieppe, on y emploie les *crevelles*, qui servent à faire les grandes pêches du canal, et les mêmes équipages; dans les environs de Boulogne, on se sert de bateaux moins grands, qui n'ont que huit à dix hommes d'équipage, y compris le maître et un mousse : dans ce cas, les filets sont proportionnellement plus petits, et ces petits dreigeurs vont, dans la saison, à la pêche du hareng. Il y a donc des dreiges beaucoup plus grandes les unes que les autres. Comme nous décrirons la pêche d'une grande dreige, nous ne parlerons point des petites, qui en sont un diminutif.

Pour prendre une idée de cette pêche, il faut imaginer un très-grand tramail *o p*, *Pl.* 35, *N°. III*, qui porte sur le fond de la mer, et qu'il faut traîner de façon que les deux extrémités *p o* soient le plus ouvertes que possible. On emploie pour cette opération un seul bâtiment *A*, qui emprunte le secours d'un corps flottant *K*, auquel on donne le nom de *bourset* ou *borset*. Il est évident que si ces deux bras *g* et *o* étaient amarrés à proue et à poupe du bâtiment *A*, les deux bouts *o* et *p* du filet se toucheraient : au lieu qu'ils sont tenus fort écartés l'un de l'autre au moyen du bourset *K*, qui est bien éloigné du bâtiment *A*. Cette manœuvre se montre déjà fort ingénieuse; mais elle paraîtra bien autrement admirable quand nous aurons suivi en détail toutes les opérations de cette belle pêche.

On distingue deux espèces de pêcheurs à la dreige : les uns, qui l'exercent toute l'année; les autres, qui ne dreigent que pour prendre des vives, et ne doivent chasser, d'après les ordonnances, que depuis le lundi-gras jusqu'au samedi-saint. Or, les filets des pêcheurs qui exercent leur métier toute l'année doivent avoir les mailles des hamaux de 9 pouces d'ouverture en carré, et celles de la flue de 21 lignes.

Mais les tramaux employés pour les vives peuvent avoir les mailles de leur flue de 13 lignes en carré, sans changer celles des hamaux.

Il est sensible que ce tramail doit prendre plus de petits poissons que l'autre, qui a les mailles plus ouvertes. On n'en tolère l'usage qu'en considération de l'approvisionnement du carême; d'ailleurs, la destruction du frai n'est pas autant à craindre dans cette saison que dans celles qui sont plus avancées.

La tessure *o p* des dreiges a 6 pieds de chute, et de 250 à 280 brasses de longueur, suivant la force des équipages; elle est composée d'un nombre de pièces de tramail qui ont depuis 15 jusqu'à 18 brasses de longueur, qu'on réunit les unes aux autres.

Comme ce filet est fort cher, il n'appartient pas en entier à un pêcheur : chacun en fournit une ou deux pièces, et il a part au profit de la pêche proportionnellement à ce qu'il a fourni. L'étendue qu'on donne au filet ne dépend pas uniquement de la force de l'équipage, car toutes les marées ne permettent pas de traîner un fort grand filet; et dans ce cas, les pêcheurs qui ont deux pièces de filet n'en fournissent qu'une. Un filet ne dure ordinairement qu'une saison, même lorsqu'on a soin de le radouber ou ramamder à tous les démarrages.

Nous avons dit ailleurs que pour tous les tramaux, il fallait que la flue fût considérablement plus étendue que les hamaux, dont les mailles doivent être fort grandes. A l'égard du filet de la dreige, il faudrait qu'une maille de hamaux contînt sept mailles de la flue; cependant cela varie, suivant qu'on fait les mailles de la flue plus ou moins serrées, celles des hamaux restant les mêmes.

On traîne ce filet sur des fonds qui n'ont quelquefois que 5 à 6 brasses d'eau, et d'autres fois dans des endroits où il y en a de 35 à 40.

Pour que le filet puisse résister à l'effort qu'on fait pour le traîner, on le borde tout autour avec une ralingue, ou, comme disent quelques pêcheurs, un *bouchet*, aux angles duquel on fait des anses pour y amarrer les cordages, ou bras qui servent à

le traîner. Il faut, pour empêcher le filet de se coucher sur le terrain, et pour qu'il traîne sur le fond dans une situation à-peu-près perpendiculaire, attacher des liéges sur la ralingue d'en haut; et sur celle d'en bas, des bagues de plomb, dont douze à quatorze pèsent ordinairement une livre. Suivant l'ordonnance, il est défendu de mettre plus d'une livre et demie de plomb par brasse de filet : ainsi, il faut de 24 à 26 livres de plomb pour garnir une pièce de filet de 18 brasses. Il est évident qu'en chargeant le pied du filet de beaucoup de plomb, on le fatiguerait, ainsi que l'équipage, lorsqu'il faudrait amener la tessure à bord. Ce n'est cependant pas dans la vue de ces ménagemens, soit de l'équipage, soit du filet, que le poids du lest a été fixé par l'ordonnance, mais afin de favoriser la multiplication du poisson, et d'empêcher que les pêcheurs ne bouleversassent les fonds, comme ils le faisaient en joignant à beaucoup de plomb des barres de fer et des chaînes, qui labouraient le fond à-peu-près comme l'eût fait une charrue.

Voilà, au moyen du plomb, une force qui tire en bas le pied du filet, pour qu'il se place verticalement dans l'eau : il faut appliquer à la tête du filet une force contraire, qui tende à le porter vers la surface. Pour cela, comme nous venons de le dire, on garnit la ralingue de la tête avec des morceaux de liége qu'on nomme *flottes*, *corcerons*, *corches*, tous termes synonymes. On choisit les liéges les plus épais, et on les distribue sur la ralingue de la tête à environ 20 pouces les uns des autres, plus ou moins, suivant la bonté du liége; car le liége le moins ligneux a le double avantage d'être plus léger et de s'imbiber plus difficilement d'eau, que celui qui est dur et poreux.

On prétend que pour la dreige des vives, il faut que le filet soit tendu plus verticalement que pour les autres pêches à la dreige. Cette raison doit engager à y multiplier les flottes; mais d'un autre côté, comme le liége qui est long-temps dans l'eau perd de sa légèreté, il s'ensuit que les dreiges qui pêchent toute l'année doivent être flottées davantage que les autres. Ainsi il faut que la tête des dreiges soit bien garnie de flottes, puisque, si, dans les dreiges ordinaires, elle venait à battre le fond, on ne prendrait rien.

Il y a des circonstances plus ou moins favorables pour la pêche à la dreige. Supposons que l'on se propose de pêcher à la dreige, dans la Manche, à un endroit où le canal commence à se rétrécir au point de n'avoir que 20 à 22 lieues de largeur, les pêcheurs, pour y faire plus avantageusement et plus aisément la pêche, ont besoin d'un vent traversier, que nous supposons être dans cet endroit de la Manche le nord-est et le sud-ouest. Il faut encore que ce vent traverse la marée; car les vents qui seraient d'accord avec la marée ne leur permettraient pas d'établir leur pêche, ainsiqu'on le verra plus loin.

Les gros vents ne conviennent pas aux dreigeurs, parce que, comme ils relèvent leur tessure à force de bras, cette manœuvre serait très-pénible et même impossible par un vent forcé.

Les marées trop molles et trop fortes ne sont pas propres à cette pêche; celles de morte-eau sont les moins favorables. Ainsi, les plus avantageuses sont celles des demi-vives-eaux, sur-tout s'il y a un peu d'agitation à la mer, parce que les petites motures engagent le poisson à quitter le fond.

Quand la mer est tranquille, les grandes vives-eaux sont très-bonnes; cependant les grandes marées seraient fort à craindre si le filet venait à s'accrocher : car les pêcheurs ne pouvant s'arrêter et le bateau ainsi que le bourset halant de même bord, ils rompraient infailliblement le filet, que nous avons dit être fort cher.

Quand les eaux sont chaudes, on peut s'approcher des côtes; mais lorsqu'elles sont froides, il faut aller chercher les poissons dans les grands fonds. De plus, les pêcheurs prétendent qu'ils font de bonnes pêches lorsqu'il y a eu de fortes gelées pendant l'hiver, parce qu'alors les poissons, ayant quitté les baies et les bas-fonds, se sont retirés dans la grande eau, où la dreige va les chercher. Quelle qu'en soit la cause, on convient généralement qu'après les hivers doux, les pêcheurs reviennent le plus souvent à *retour*, c'est-à-dire que la dépense et les avaries excèdent le produit de la pêche.

La pêche est ordinairement bonne quand la mer est devenue praticable après une tourmente.

Il est encore sensible que le succès de la pêche dépend du choix du terrain où l'on s'établit. On perdrait son filet et on ne prendrait rien sur un fond de roche; et sur les fonds inégaux, beaucoup de poissons s'échappent par-dessous le filet : mais entre les fonds doux et unis, il y en a qui méritent la préférence non-seulement à cause de l'abondance du poisson, mais encore à cause de sa bonne qualité. On regarde comme excellens les fonds qui sont de fragmens de coquilles, que les pêcheurs distinguent par le nom de *pailleux;* on estime ensuite les fonds de sable, pour les poissons plats. Il en est à-peu-près de même des fonds vaseux, mais la qualité du poisson y est inférieure.

Nous aurons occasion de faire remarquer, dans la suite, que les poissons perdent assez promptement le goût de vase quand ils ont séjourné dans une eau vive. C'est pour cela qu'à un cap qui s'étend à la mer, on prend quelquefois de bon poisson d'un côté, et de très-médiocre de l'autre.

Enfin les pêcheurs qui ont une grande pratique d'une côte connaissent des endroits plus fréquentés que d'autres par certains poissons : c'est sur quoi on ne peut prescrire aucune règle.

Maintenant que nous avons donné une idée de la pêche à la dreige, des bâtimens qui y servent, des filets qu'on y emploie, des temps et des parages qui y sont favorables, il faut parler des apparaux nécessaires pour cette pêche.

Le bâtiment qui doit y servir, son gréement et ses apparaux, appartiennent presque toujours à un bourgeois, qui a part au profit de la pêche. Il n'y a que les filets qui appartiennent aux pêcheurs.

Détail des ustensiles nécessaires pour cette pêche.

Les *halins*, *chasses* ou *grelins* dont on fait usage sont représentés en *a*, *Pl.* 35, *N°. VIII.* On voit en *b* des matelots qui les portent au bateau *d*, qui est dégréé; *c* indique des matelots qui portent une

grande voile à bord; en *e* sont des barils vides, dont on se sert pour soutenir sur l'eau la vergue du bourset. Il faut en outre des bouées, des câblières, des grapins, des gaffes, et autres ustensiles, qui sont représentés sur la *Pl.* 33, *N°. VI.* Les chasses, cablots, orins et halins sont des cordages qui ont à-peu-près 4 pouces de circonférence; et ordinairement la chasse-foraine, qui répond au bourset, est plus menue que celle qui tient au bateau. L'une et l'autre chasse ont de 100 à 120 brasses de longueur.

Gréement du bourset. — Le corps flottant qu'on nomme *bourset, Pl.* 35, *N°. V,* est composé d'une voile *C;* c'est proprement elle qui forme le bourset. Elle a 17 aunes de chute; 6 à 7 aunes de large, ou environ 64 pieds de hauteur, sur 18 de largeur par la tête ou à l'envergure, et 27 par le bas ou le pied. Elle est fortifiée tout autour, comme les autres voiles, par une ralingue : cette ralingue forme des annelets dans lesquels passe une autre manœuvre, qui sert pour recueillir la voile, et lui faire prendre la courbure que les pêcheurs jugent convenable, afin que la marée et le courant s'y entonnent, ainsi qu'on l'expliquera par la suite.

Cette voile est tannée et quelquefois goudronnée, pour qu'elle résiste mieux aux impressions de l'eau, dans laquelle elle doit être perpétuellement plongée; cependant son milieu doit être d'une toile douce et molle, pour qu'elle se prête à l'effort de l'eau. La tête, ainsi que le bord le long des ralingues, sont d'une toile plus forte. Le bourset est encapelé par la tête sur cette vergue *d d, Pl.* 35, *N°. V,* qui a 19 à 20 pieds de longueur.

Au bout de cette vergue sont frappés les *bras d'eau e e,* qui se réunissent et s'amarrent au halin *f,* qu'on nomme du *bourset* ou *forain.* Au bas du bourset ou aux points de la voile, sont frappées les *écoutes d'eau h* et les câblières *g,* qui servent de lest pour faire entrer dans l'eau la voile du bourset: elles pèsent de 8 à 12 livres, plus ou moins, suivant la force de la marée.

Les deux écoutes *h* se réunissent à une manœuvre plus menue, qu'on nomme le *petit-four,* et qui n'a qu'une demi-brasse de longueur. On fait ce petit-four avec un vieux cordage usé, pour qu'il rompe quand la tessure est accrochée au fond de la mer à une roche, et éviter par là la rupture du filet.

Le petit-four est prolongé par une manœuvre plus longue *i,* qu'on nomme le *fort-four* ou le *grand-four,* et qui va s'attacher au halin du bourset, qu'on nomme aussi la *chasse-foraine f.* Ce point d'attache est environ à 14 brasses du bout qui tient à la vergue *d.*

Les câblières *g* tiennent les angles ou points de la voile *C* sous l'eau.

Quoique la vergue *d d,* qui est de sapin, flotte sur l'eau, elle pourrait bien n'avoir pas assez de légèreté pour soutenir la tête de la voile à fleur d'eau: c'est pourquoi on attache au milieu de cette vergue un baril vide *k,* qui est sur son roule. Cette futaille, enfoncée par les deux bouts, est garnie de dix-huit cercles, cinq sur chaque bout et huit sur le bouge. La plupart de ces futailles ou barils ont à la douve du bondon une anse ou *poche,* dans laquelle passe une manœuvre qui sert pour l'amarrer à la vergue; d'autres entourent la futaille d'une estroppe, qui sert pareillement à l'attacher à la vergue.

On frappe, encore sur le halin-forain, à environ 25 brasses de la vergue, un orin *n,* long de 9 brasses, qui répond à une bouée *m.* C'est assez souvent un baril conique, lequel est amarré par un de ses fonds, pour que l'autre, flottant sur l'eau, soit plus aisé à apercevoir. Cette bouée, que les pêcheurs nomment *épervier,* sert à soutenir en partie le halin-forain, et est fort utile pour gouverner le bourset. On attache un bout du filet à l'extrémité du halin-forain ou de la chasse du bourset, et on ajoute en cet endroit une câblière plus ou moins grosse, suivant la force de la marée.

Gréement du bateau. — Après avoir exposé en détail le gréement du bourset, il faut parler de celui du bateau, *Pl.* 35, *N°. IV.* La grande voile *d* est destinée à être jetée à l'eau pour augmenter la dérive du bateau, lorsqu'il est démâté, comme on le voit en *A.* Cette voile *d* et la vergue *c,* sur laquelle elle est encapelée, sont celles du bateau, et servent quand le vent manque, ainsi qu'on le verra dans la suite. Cette vergue *c* est retenue au bateau par une manœuvre qu'on nomme *traversinne :* elle a environ 36 brasses de longueur, et est un peu plus forte que le halin de la dreige *f, N°. V.* Les bras d'eau *g g, N°. IV,* de la grande voile, sont les mêmes qui servaient au gréement du bateau. A l'égard des écoutes *h,* celles du bateau seraient trop courtes, et ordinairement on les fait avec de vieux halins.

Tous ces agrès étant préparés à terre, les matelots les portent au bateau *d,* comme on le voit dans le *N°. VIII* de la même planche. Ils élèvent le mât, parent la grande voile, gréent le bâtiment pour se porter au large, et rangent la tessure sur un bord, les cordages sur l'autre, et appareillent pour se rendre à l'endroit où ils se proposent d'établir leur pêche, comme nous allons l'expliquer.

Les pêcheurs amènent sur le bord la vergue et la grande voile, sans la plier ou *ferler :* si elle l'était, elle serait moins bien disposée pour être jetée à l'eau; puis ils amènent leur mât sur un chandelier, comme on le voit en *a, N°. VII.* Quand le bateau est démâté, on *dérape,* ou l'on détache les écoutes et écouets de la grande voile, pour frapper à leur place les écoutes d'eau *h, N°. IV.* On frappe aussi la traversinne *f,* au milieu *c* de la vergue. A l'égard des bras *g g,* on se contente de les allonger quand il en est besoin. Enfin, on amarre aux points ou angles de la grande voile, à la place des écoutes et écouets, les écoutes d'eau *h,* qu'on fait ordinairement, comme nous l'avons dit, avec de vieux halins.

Tout étant ainsi disposé, on pare ou arrange sur le bord le bourset de dreige, qui a été précédemment gréé et armé de ses câblières.

De la pêche. — Lorsque tout est prêt, le maître commence à faire la manœuvre, soit à l'avant, soit à l'arrière du bâtiment, suivant l'établissement du vent et sa direction.

On jette d'abord le bourset à la mer, en le croisant par le travers du flot, pour que l'eau s'y entonne et qu'elle enfle la voile; ce qui est nécessaire pour qu'il tire bien son halin : car, comme nous

l'avons dit, le bourset tient lieu d'une chaloupe qui aurait une voile, à laquelle serait attaché le halin-forain, pour tirer un bout de la dreige pendant que le bateau tirerait l'autre; mais il faut remarquer que si l'on employait une chaloupe, ce serait le vent qui la ferait agir, au lieu que c'est le courant de la marée qui fait chasser le bourset.

Un des bouts *o* de la tessure *N°. III* a donc été amarré au halin *f* du bourset qu'on nomme *halin-forain*. On amarre l'autre bout *p* au halin *g* du bateau qu'on nomme la *nef;* et aux amarrages qui joignent les bouts du filet aux halins, la ralingue de la tête du filet est réunie avec celle du pied. Le halin embrasse toute la largeur du filet.

On jette le filet à la mer par le travers du bateau, tribord au vent. Deux matelots font ce travail, et un troisième soutient les flottes, comme on le voit en *a* dans le *N°. VII*, pour que la ralingue flottée ne s'engage pas avec celle qui est plombée.

Afin de prévenir que les deux hommes qui mettent hors le filet ne tombent à la mer, ils sont contre-tenus par les jarrets avec un aviron, que deux matelots tiennent ferme dans une situation convenable. A l'égard du matelot qui arrange les flottes, il n'a rien à craindre, parce que son ventre est appuyé contre le bord du bateau.

Quand tout le filet est à la mer, on file le plus promptement qu'on peut le halin du bateau, que les matelots appellent la *chasse de la nef*. Si on fait cette manœuvre de marée montante, on file jusqu'à la rencontre du cordage *B*, *N°. IV*, qui a environ 18 brasses de longueur, et que les matelots nomment la *guie*. Cette guie fait, à l'égard de ce halin, le même effet que le four pour le halin du bourset. On porte, soit la chasse, soit la guie, à l'avant du bateau, pour le faire venir debout à la marée, et attendre que le bourset ait pris sa place pour faire route de concert, comme fait le bateau *b* avec son bourset *a*, *N°. VII*.

S'il arrive que le bateau ne puisse pas suivre le bourset, on lui donne sur l'avant une petite voile dite *trinquette*, comme on le voit au bateau *c*.

Si, faute de vent, cela ne suffit pas, c'est le cas de mettre à l'eau la grande voile dont nous avons parlé. Voici comment se fait cette manœuvre :

On tend toujours le bourset à babord, et le plus souvent la voile du bateau se jette à tribord : mais si le vent change pendant la pêche; si, par exemple, ayant tendu par un vent nord-ouest, on s'aperçoit qu'il se jette au sud, on fait en ce cas passer à babord la grande voile qui était à tribord, et la marée s'achève ainsi.

La voile étant armée et préparée comme nous l'avons expliqué, on la pose sur le bord par le travers de tribord, et on jette à l'eau toute la voile et ensuite la vergue, ainsi que ses écoutes; puis, lorsque la marée est entonnée dans la voile, on file en partie toutes les manœuvres. Ensuite on les largue ou on les hale, suivant les ordres du maître, qui parvient à faire traîner le filet, partie par le bourset et partie par le bateau, lesquels doivent faire route de concert, et agir également sur les halins. On emploie pour cela des manœuvres particulières, qu'il n'est pas aisé de bien décrire. En voici cependant quelques-unes qui pourront donner une idée des autres.

Quand la grande voile tire le bateau par le travers de la lame, la traversinne est amarrée au grand mât, et les deux écoutes le sont à l'avant et à l'arrière vers les couples de balancement. Les bras, qu'on laisse ordinairement largues, sont en ce cas simplement roulés sur les écoutes. Par cette manœuvre, la voile à l'eau augmente la dérive du bateau.

Quand on est obligé de se servir de la voile à l'eau, aux marées du vent, on l'établit à l'avant du bateau, qui est ordinairement rasé de tous mâts. Pour faire venir le bateau travers à la marée, on hale sur la chasse de nef et la guie; on jette la voile à tribord, et on amène à l'avant toutes les manœuvres d'eau. Pour cela, on amarre la traversinne à l'étrave, et les deux écoutes babord et tribord, comme on le voit à la *fig. N°. IV, Pl. 35*; on largue ou hale aussi les bras pour que la marée s'entonne bien dans la voile.

Aux marées de jour, on aperçoit la manœuvre du bourset, ce qui indique celles qu'il faut faire dans le bateau. On n'a pas ce secours la nuit; mais tant que la tessure est à la mer, le maître a continuellement de nuit et de jour la sonde à la main; ce qui le met en état de connaître l'établissement de la tessure au fond de la mer : car si le bourset hale trop de l'avant, la sonde va de l'arrière; si le bourset se porte trop au large, la sonde s'y porte aussi, et si les deux chasses vont bien, la sonde reste à-plomb.

Il peut arriver que, pendant la marée, la tessure s'accroche dans le fond à des roches, à des ancres perdues ou à des carcasses de navires. Alors si la marée porte au vent, on hale aussitôt les chasses; mais si la marée porte contre le vent, on attend la morte-eau, pour éviter de rompre le filet, et on porte le halin de la nef, ainsi que sa guie à l'avant du bateau, qui alors reste comme si c'était à l'ancre. A l'égard du bourset, comme son petit-four rompt, alors sa voile flotte sur l'eau, et ne fait plus d'effort pour haler sur sa chasse.

Si la dreige se trouve arrêtée pendant la nuit pour quelque cause que ce soit, les pêcheurs sont obligés de faire des signaux, afin de prévenir que les autres pêcheurs ne les abordent. Suivant l'ordonnance, ils ne doivent même jamais mettre leurs filets en pêche pendant la nuit sans avoir deux feux, un à l'avant, l'autre à l'arrière.

Voilà tout ce qu'il nous est possible de dire pour donner quelque idée des manœuvres qu'on fait pour traîner régulièrement les filets; nous allons parler de la façon de les relever lorsque la marée est finie.

Cette manœuvre, qui apprend aux pêcheurs ce qu'ils peuvent espérer de leur travail, est sans contredit la plus pénible.

Pour se disposer à relever la tessure, tous les matelots s'asseient à babord, sur le bord du bateau, le dos tourné à la mer; et pour se donner plus de force, ils s'appuient par les genoux contre un mât, qu'on a amarré exprès pour cela en dedans du bateau.

Le matelot qui doit tirer à bord le halin et la tessure se place à tribord de l'étrave. A mesure qu'on

amène à bord la chasse, on la roue sur le pont, à l'avant du grand mât, aux deux côtés de la grande écoutille, ayant l'attention de mettre le halin de la nef à tribord et celui du bourset à babord. On tire à bord la tessure, en halant sur les ralingues. On voit exécuter ici cette manœuvre dans le bateau *d*, *N°. VII*, *Pl.* 35.

Quand le temps est favorable, il arrive souvent que les dreigeurs chassent quatre marées en 24 heures. Ils traînent pendant 3 heures; ils relèvent ensuite leur tessure, prennent le poisson et nettoient le filet; ce qui occupe encore 3 heures, et sur-le-champ ils mettent hors. Ils continuent ainsi toutes les marées, quand le temps est favorable.

Cette pêche est sans contredit la plus fatigante de toutes : les pêcheurs y sont toujours en action; et comme les dreiges qui vont chercher les poissons dans les grands fonds vont à la mer dans les saisons humides et froides, les pêcheurs sont entièrement habillés de cuir, pour se garantir de l'eau le plus qu'il leur est possible. Il est vrai que pendant que le filet dérive, l'équipage n'ayant que quelques manœuvres à exécuter, il peut prendre un peu de repos; mais le maître fait un quart continuel, ayant toujours, comme nous l'avons dit, la sonde à la main. Le seul temps où il a quelque relâche est entre deux marées, pendant qu'on vide et qu'on répare la tessure.

Si la marée est douteuse et que l'eau n'enfle pas bien la voile, il y a pendant toute la pêche un autre matelot que le maître, pour veiller la grande voile, et faire exécuter les manœuvres qui en dépendent.

Lorsque l'équipage est de dix-sept hommes, il y en a deux qui mettent le filet à l'eau : au reste, tous peuvent faire cette opération. Si le temps est beau, ils se mettent à califourchon sur le bord, ou bien ils s'y asseient les jambes en dedans; et ils sont, comme nous l'avons dit, contre-tenus par un aviron qu'ils nomment *ansel*, et que deux matelots tiennent dans une position convenable. Un cinquième pare les flottes pendant ce travail; le reste de l'équipage a différentes occupations, comme de désagréer le bateau, et d'appareiller la grande voile à l'eau, si cela est nécessaire.

Quand on relève la tessure, qui alors est très-chargée d'eau, tout l'équipage est occupé à la haler, quoiqu'il n'y ait qu'un seul homme placé à l'avant, à côté de l'étrave, les pieds dans la gatte, lequel hale la tessure à bord, et prend avec un petit gaffot les gros poissons lorsqu'il s'en présente. Les autres matelots reçoivent le filet, se le donnent de main en main et l arrangent sur le pont.

Lorsque le filet est tiré à bord, tout l'équipage travaille à en retirer le poisson et les immondices, et à nettoyer la voile pour la préparer à être mise à l'eau lorsque la marée le permettra. Enfin, quand la pêche est finie, l'équipage remâte le bateau, comme on le voit en *e*, *N°. VII*, *Pl.* 35; et ils appareillent pour retourner dans le port avec leurs apparaux et avec leurs poissons, qui sont des *turbots*, *barbues*, *soles*, *limandes*, *carrelets*, *raies*, *vives*, *rouges*, *merlans*, *esturgeons*, *saumons*, etc. Il passe pour constant que les poissons que nous venons de nommer sont tellement effarouchés par la dreige, qu'ils se retirent dans les fonds de roche, où la dreige ne peut aller les chercher : de sorte que quand on répète plusieurs fois cette pêche dans un même endroit, on n'y prend guère que de petites morues, qui ne s'effarouchent point par ce filet. Mais le filet lui-même court de grands risques, parce que ces poissons ne s'écartent guère des fonds de roche.

On prend aussi à la dreige une grande quantité de petites *roussettes* ou *petits chiens de mer*; mais les pêcheurs redoutent cette capture, parce que ce poisson est peu estimé, et sur-tout parce qu'il déchire le filet lorsqu'on rencontre un lit ou bouillon de poissons de cette espèce, qui vont toujours en troupes. Il y a d'autres chiens de mer plus grands, qu'on nomme *puans*, et qui paraissent vers le mois de mars, quand les eaux commencent à s'échauffer; les pêcheurs sont obligés de laisser mourir ceux-ci dans le filet, qu'ils déchireraient entièrement si on voulait les en tirer vivans.

Le poisson pris à la dreige est réputé assez bon, parce que le filet étant un trémail, le poisson n'y est pas autant fatigué que celui qu'on prend à la grande seine, ou dans les manches et guidaux; mais il est bien inférieur à celui qu'on prend avec les filets sédentaires et avec les haims. Un poisson qui a été traîné pendant 2 ou 3 heures est toujours fatigué.

Quand on examine avec attention la dreige que nous venons de décrire, on ne peut s'empêcher d'admirer l'industrie des pêcheurs, qui parviennent à tenir au fond de la mer, à 25 ou 30 brasses, un filet d'une grandeur immense dans une situation verticale; et à le traîner toujours grattant le fond, dans un espace de 2 ou 3 lieues, aussi exactement que s'ils le traînaient à bras, comme ils le pratiquent pour plusieurs pêches.

Mais cette pêche, toute belle et toute industrieuse qu'elle est, a le défaut de détruire beaucoup de poisson, au point de rendre infructueuses les autres pêches et la dreige même. Le pied du filet, qui gratte et rague le fond dans une grande largeur et dans l'étendue de plusieurs lieues, détruit beaucoup de petits poissons.

Les dreigeurs rapportent souvent sur la grève une multitude de raies si petites, qu'elles sont à peine mangeables; et en vidant leur filet à bord, ils en rejettent un grand nombre à la mer, qui, ayant été fatiguées dans le filet, ne peuvent reprendre eau et sont perdues. D'ailleurs, comme nous l'avons déjà dit, les gros poissons de cette pêche ne sont jamais aussi sains que ceux qu'on prend avec les rets sédentaires.

Enfin ce filet bouleverse les fonds et détruit les bancs d'algues, où s'élèvent les jeunes poissons.

On remédierait en partie à ces inconvéniens, si, au lieu de mettre les plombs sur la ralingue qui tient à la tessure, on mettait le lest à l'extrémité de lignes qu'on attacherait à la ralingue du pied du filet, en laissant 5 ou 6 pouces de distance entre cette ralingue et le fond de la mer, pour faciliter à la menuise le moyen de s'échapper. Alors on ne ferait que diminuer le mal et prévenir l'entière destruction des *soles*, des *carrelets*, des *barbues*, des

turbots très-petits qui se trouvent en immense quantité dans le filet de la dreige. L'avidité des pêcheurs ne s'accorde pas avec de telles précautions : on en a vu qui ajoutaient au bas de leur filet des barres de fer pour labourer encore mieux le fond. Il en a résulté une telle destruction, que les dreigeurs, ne prenant presque plus rien, ont abandonné cette façon de pêcher, qui leur occasionnait de grands frais dont ils n'étaient pas remboursés. Le nombre des grands dreigeurs est même beaucoup diminué.

Du temps de François Ier., il n'existait à Dieppe que deux dreigeurs, et qui n'avaient pas de fort grands filets. Les gouverneurs, qui retiraient du profit de la pêche, en ont porté le nombre à cinq, puis à huit, et peu à peu jusqu'à seize. Louis XIV ayant permis à tout le monde la pêche à la dreige, le nombre des dreigeurs a encore beaucoup augmenté, et l'on a vu toute la mer couverte de ces pêcheurs. Il est vrai que leur nombre se réduit de lui-même; mais c'est, comme nous l'avons dit, à cause de la disette du poisson.

J'ajouterai à ces détails, puisés dans le *Traité des Pêches*, de Duhamel, que d'après ce que j'ai entendu dire tout récemment à Dieppe, cette ville est menacée d'une ruine prochaine par l'impossibilité où elle sera de faire la pêche, si le gouvernement ne fait exécuter les réglemens rendus pour la conservation du poisson.

Réglemens.

L'ordonnance de 1681, art. 4, avait prescrit que les mailles des filets employés pour la pêche à la *dreige* auraient 1 pouce 9 lignes en carré; que celles des tramaux ou hamaux, qui sont attachés des deux côtés du filet, auraient 9 pouces en carré, sans que ces filets pussent être chargés de plus d'une livre et demie de plomb par brasse.

Mais dans la suite, on fit cette pêche d'une manière si abusive, que l'on enlevait tout le frai du poisson, et l'on reconnut qu'elle ne pouvait plus être exercée sans qu'il en résultât les plus grands préjudices pour la pêche maritime. Il s'éleva un cri général à ce sujet sur les côtes du Ponant.

Pour remédier à ce mal et rétablir la pêche du poisson de mer, le roi donna, le 23 avril 1726, une déclaration qui défendit la pêche à la dreige. Le préambule porte que la disette du poisson de mer ne peut être attribuée qu'à la pratique de la pêche avec ce filet, qui, traînant sur les fonds avec rapidité, les gratte et laboure, de manière qu'il déracine et enlève les herbes qui servent d'abri et de réduit aux poissons, détruit leur frai, fait périr ceux du premier âge, et fait fuir ceux qu'il n'arrête pas.

L'article 1er. de cette déclaration fait défenses de pêcher avec les *rets, filets* et *tramaux* nommés *dreige* ou *drague*, à peine de confiscation des bateaux, filets et poissons, de 100 liv. d'amende, etc.; les art. 2 à 18 contiennent des exceptions dont l'effet a dû cesser en 1734; l'art. 19 défend de traîner à la mer, le long des côtes et aux embouchures des rivières, des *seines*, *collerets*, *corets*, *traînes*, *dranets*, *draignans*, *dravenets*, et autres semblables filets et instrumens traînans, sous les peines portées par l'art. 1er.; l'art. 20 défend, sous les mêmes peines, aux pêcheurs qui se servent de rets nommés *picots*, de traîner leurs filets à la mer pour faire la pêche, ni de se servir, pour battre l'eau, piquer et brouiller les fonds, de perches ferrées et pointues, de *câblières*, *pierres*, *boulets*, *chaînes de fer* et tous autres instrumens; l'art. 21 fait aussi défenses de se servir de *muletières et de tramaux dérivans à la marée*, comme aussi de faire la pêche de la petite *traîne, dreige* ou *drague*, nommée *cauche* ou *chausse*, et celle de la *dreige* ou *drague*, armée et montée de fer; l'art. 22 ordonne de démonter tous les filets, engins et instrumens traînans; l'art. 23 défend d'en fabriquer; les art. 24 et 25 ordonnent d'en faire la recherche et de poursuivre les délinquans; et l'art. 26 permet de continuer la pêche de l'huître avec la dreige armée de fer. V. cette *Déclaration* à sa date, à la fin de ce *Dictionnaire*.

DREIGEUR. Bateau qui sert à la pêche à la dreige. V. *Dreige*.

DRELIGNE ou DRELIGNY. C'est un des noms du poisson que nous avons décrit au mot *Bar*. V. ce mot.

DRIVONNETTE. V. *Manet*.

DROGUES. V. *Appât* et *Noix vomique*.

DROGUEURS. Bâtimens pêcheurs du Pollet.

DROIT DE PÊCHE. Le droit de pêche appartenait à tout le monde chez les Romains. Ce droit, en ce qui concerne les fleuves, fut ensuite attribué au domaine royal des souverains, tant en France qu'en Allemagne et en Italie. V. le *Discours préliminaire* et l'article *Pêche*.

DROME. On emploie ce terme, dans quelques ports, pour signifier le cordage qu'ailleurs on nomme *orin*, et qui sert à tenir la bouée arrêtée sur les filets des pêcheurs.

DROUILLET. Petit filet monté sur des perches, qu'on présente à l'opposite du cours de la marée pour prendre de petits poissons, particulièrement le haranguet.

DUNES. Elévations qui bordent la mer; il y en a d'assez élevées pour former des montagnes : on donne volontiers ce nom à celles de sable qu'on voit aux environs de Dunkerque. V. *Dunes* dans le *Dictionnaire des Forêts*.

DURDO. Poisson du genre *scienne*, qu'on appelle aussi *corbeau*. V. *Umbre*.

E

ÉCAILLE. De l'allemand *schale*, dont les Italiens ont fait *squaglia*, les Anglais *scale*, et que nous avons nous-mêmes long-temps écrit *schalle*, puis *escaille*, et enfin *écaille*.

Histoire naturelle. — C'est une partie dure et ordinairement transparente, d'une figure ronde et plate, qui couvre la peau de presque tous les poissons et de certains reptiles. V. *Poisson*.

ÉCAILLE ou GRANDE-ÉCAILLE. On donne ce nom à un poisson d'Amérique long de 2 pieds, dont le dos est assez rond, le ventre gros et la queue fort large. Il est couvert d'écailles argentées, larges de plus d'un pouce. La chair de l'*écaille* est fort blanche, ferme, grasse, délicate et d'un bon

goût. On pêche ce poisson au fond des ports et dans les étangs qui communiquent à la mer.

ÉCHAFAUD. C'est un établissement qu'on fait au bord de la mer pour décoller, trancher, élanguer et saler les morues. V. *Morue.*

ÉCHANLATTES. V. *Chanlattes.*

ÉCHARDE. V. *Épinoche.*

ÉCHAUDÉS (HARENGS). Ce sont ceux qui ont été poussés à un feu trop vif dans les roussables.

ÉCHIQUIER. V. *Carreau.*

ÉCHOUER. Se dit quand un vaisseau, manquant d'eau, porte sur le fond.

ÉCLAIRE. Ouverture pratiquée à la table à habiller la morue verte, pour faire tomber le poisson dans la cale du vaisseau.

ÉCLISSES. Ancien instrument de pêche prohibé par les ordonnances de 1326, 1388, 1402, 1515 et 1550, citées dans *Saint-Yon, p.* 224, et auxquelles se réfère l'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 10.

ÉCLUSE. Les pêcheurs-parquiers nomment ainsi les parcs de pierre. V. *Parc.*

ÉCOREUR. Homme chargé par l'équipage de tenir compte du poisson qu'il livre aux marchands.

ÉCREVISSE, *astacus.* Genre de crustacés de la division des *pédiocles à longue queue.* Ce genre, à raison de l'espèce fluviatile qui se trouve dans toute l'Europe et que l'on mange par-tout, est un des plus généralement connus et des plus étudiés parmi ceux des crustacés.

Description. — Les écrevisses ont le corcelet à-peu-près cylindrique, le devant de la tête prolongé en pointe aplatie et armée d'épines; les yeux placés à côté de cette partie, et ayant la forme d'un demi-globe, porté sur une espèce de fourreau cylindrique attaché à un muscle fort et nerveux, et au moyen duquel ils sont mobiles, et peuvent rentrer et sortir à volonté d'une cavité où ils sont situés; les antennes placées entre les yeux; les antennes supérieures fort déliées à leur pointe, et ordinairement aussi longues que le corps, et entre ces antennes et un peu au-dessous de leur base se voient les petites antennes, que quelques auteurs ont mal-à-propos appelées *antennules* : elles sont presque de même forme que les antennes, mais considérablement plus courtes.

Les instrumens du manger sont : une lèvre supérieure osseuse, petite, triangulaire; quatre paires d'antennules, accompagnées de mâchoires, et deux grosses dents osseuses, qui se meuvent latéralement, sans compter les bras, qui ont leur attache plus bas. Toutes ces différentes parties concourent à l'action du manger; mais il est difficile de déterminer à quoi, dans cette opération, est employée telle ou telle pièce. Il paraît cependant que les antennules servent à tâter les alimens, les bras à les porter à la bouche, et les mâchoires à les atténuer.

La queue de l'écrevisse fait la moitié de l'animal, elle est composée de six pièces; les anneaux ont en dessous des parties remarquables attachées près de leur bord extérieur, et qu'on nomme *filets* : c'est à ces filets que l'écrevisse femelle attache ses œufs, et il est probable que ceux du mâle servent à quelque chose dans l'acte de la génération; mais comme on n'a pas encore bien observé l'accouplement des écrevisses, on ne sait rien de positif à cet égard. La queue est terminée par cinq pièces plates, minces, ovales, un peu convexes en dessus et concaves en dessous, articulées au dernier anneau de la queue : ce sont de véritables nageoires. C'est à la base de celle du milieu, en dessous, qu'est l'anus.

Les écrevisses respirent l'eau et l'air par des ouïes assez semblables à celles des poissons. L'ouverture de ces ouïes est placée au-dessous de la tête, sous la partie antérieure et latérale du test du corcelet.

Les pattes des écrevisses ont leur attache, le long du dessous du corps, à une peau dure et écailleuse; les deux antérieures ou les pinces sont fort longues, grosses et divisées en cinq parties articulées entre elles par des membranes : la plus éloignée du corps, ou la cinquième, s'appelle la *main* ou la *serre.* C'est avec les pinces que l'écrevisse prend sa proie, et qu'elle se défend; elle serre avec tant de force que pour lui faire lâcher prise il faut lui casser la patte ou lui brûler la queue.

Les huit autres pattes sont longues, effilées et divisées, chacune, en cinq articles un peu aplatis.

Propagation. — Les pattes des écrevisses de l'un et de l'autre sexe ont une particularité des plus remarquables, c'est d'être le siége des organes de la génération. On peut distinguer le sexe d'une écrevisse en la regardant en dessous.

Les organes du mâle sont placés à la base du premier article des deux pattes postérieures, et indiqués par une cavité arrondie remplie par une masse charnue, où se terminent les vaisseaux spermatiques.

L'écrevisse femelle présente, au même article des deux pattes de la troisième paire, une grande ouverture ovale, qui est faite pour donner passage aux œufs : les deux ovaires aboutissent à cette ouverture. Entre les pattes de la troisième et de la quatrième paire, on voit, au-dessous du corps, une plaque écailleuse, élevée, formée par deux pièces triangulaires, mises bout par bout. Dans la femelle, cette plaque se trouve couverte, au temps de la ponte, d'une matière calcaire, jaunâtre, qui y tient fortement, et que Roesel a soupçonné être la semence du mâle.

Baster rapporte, sur la foi d'autrui, que l'accouplement se fait ainsi : lorsque le mâle attaque la femelle, elle se renverse sur le dos, et alors ils s'embrassent très-étroitement par le moyen des pattes et de la queue; après quoi, au bout de 2 mois, la femelle se trouve chargée d'œufs.

Les écrevisses pondent une grande quantité d'œufs, qu'elles ont l'art d'attacher aux filets mobiles qui se trouvent au-dessous de leur queue, et qu'elles y portent constamment jusqu'à ce que les petits éclosent. A cette époque, les petits sont transparens, mous, mais en tout semblables aux grosses écrevisses; ils restent quelque temps ainsi abrités sous la queue de leur mère. Il n'est personne qui n'ait été dans le cas de manger des écrevisses garnies de petits. Lorsque la mère est tranquille dans l'eau, on voit sortir ces petites écrevisses d'entre ses jambes, et se hasarder à ramper autour d'elle, et puis, au moment du danger, se retirer tous ensemble dans leur asile. Elles abandonnent cependant leur mère peu à peu, à mesure qu'elles grandissent, et l'on

n'en voit plus guère avec elle vers la fin de la première quinzaine de leur naissance.

Mue des écrevisses. — Les écrevisses, comme tous les autres *crustacés*, changent de peau au commencement de l'été; il se forme, entre leur test et leur chair, un intervalle vide, qui augmente de manière que si, à cette époque, on presse leur dos, on s'aperçoit qu'il fléchit sous le doigt, et peu après on les trouve avec une peau molle, et l'on voit dans les environs les restes de l'ancienne.

Lorsqu'une écrevisse veut changer de peau, elle frotte ses pattes l'une contre l'autre, et se donne de grands mouvemens. Après ces préparatifs, elle gonfle son corps plus qu'à l'ordinaire, et le premier des segmens de sa queue paraît plus écarté de son corcelet; la membrane qui les unit se brise, et son nouveau corps paraît.

Les écrevisses ne travaillent pas à se débarrasser de leur test immédiatement après que la rupture précédente a été faite; elles restent quelque temps en repos, et ce n'est qu'à diverses reprises qu'elles se dépouillent de leurs jambes et de toutes les autres parties recouvertes par le corcelet. Ce travail est très-fatigant pour les écrevisses, et Réaumur en a vu souvent mourir dans l'opération, sur-tout parmi les jeunes. Lorsque les jambes sont dégagées, l'écrevisse se débarrasse de son corcelet; elle étend brusquement sa queue, et par ce mouvement s'en débarrasse aussi. Après cette dernière action de vigueur, l'écrevisse tombe dans une grande faiblesse; ses jambes sont si molles, qu'elles se plient comme un papier mouillé. Si pourtant on appuie le doigt sur son dos, on sent ses chairs beaucoup plus solides qu'elles n'étaient auparavant: l'état convulsif des muscles est peut-être la cause de cette dureté contre nature.

Quand le corcelet est une fois soulevé et que les écrevisses ont commencé à dégager leurs pattes, rien n'est capable d'arrêter l'opération.

L'écrevisse, après s'être débarrassée de ses parties extérieures, est couverte d'une membrane molle, qui prend en 2 ou 3 jours, et quelquefois même en 24 heures, la consistance de l'ancienne.

Les écrevisses prêtes à muer ont toujours deux pierres connues sous le nom d'*yeux d'écrevisse*, qui sont placées aux côtés de l'estomac, mais qui ne se voient plus à celles qui ont mué. Il résulte encore des expériences de Réaumur que ces pierres sont destinées à fournir la matière ou partie de la matière du test; car, si le lendemain de la mue, lorsque le test n'est encore qu'à moitié durci, on ouvre une écrevisse, on remarque que ces prétendus yeux sont diminués de moitié, et si on l'ouvre le troisième jour, on n'en voit plus qu'un atome, ensuite plus du tout.

Réaumur a mesuré des écrevisses avant et après la mue, et a acquis les preuves qu'elles augmentaient environ d'un cinquième; mais il est probable que cette augmentation n'est pas la même à tous les âges, et qu'elle est décroissante dans les âges plus avancés. On en peut conclure que ces animaux croissent avec lenteur: et en effet, les pêcheurs rapportent qu'une écrevisse de 7 à 8 ans est à peine marchande. On cite des écrevisses qu'on a supposées de l'âge de 50 ans.

Un fait très-étonnant, que présente encore l'histoire naturelle des écrevisses et des autres crustacés, c'est que, quand leurs pinces ou leurs pattes sont rompues ou arrachées par quelque accident, il leur en repousse de nouvelles au même endroit.

Habitation. — Les *écrevisses de rivière* se plaisent principalement dans les eaux courantes et pierreuses des montagnes. On les trouve aussi dans les lacs et les étangs; mais là, leur chair, à moins que ces amas d'eau ne soient alimentés par des sources voisines, n'est pas aussi bonne. Elles se cachent pendant le jour dans des trous qu'elles se creusent, ou sous des pierres, des racines d'arbre, etc.

Les *écrevisses de mer* aiment les côtes pierreuses, où il y a des rochers dans les fissures desquels elles puissent se cacher. Elles se trouvent dans toutes les mers, et ne sont point rares sur les côtes de l'Europe.

Multiplication artificielle des écrevisses. — M. Bosc, dans son article *Ecrevisse* du *Nouveau dictionnaire d'Histoire naturelle*, où nous avons puisé la matière de ce que nous venons de rapporter, observe qu'il est extrêmement difficile de peupler d'*écrevisses* un ruisseau, et encore plus un réservoir où il n'y en avait pas. Peu d'animaux aquatiques sont plus délicats sur la nature de l'eau où elles doivent vivre. On les a vues, à la suite de ces transplantations, sortir de l'eau et venir mourir sur la terre; cela arrive sur-tout lorsqu'on les prend dans une eau vive pour les mettre dans une eau stagnante, quoique cette eau ne leur soit pas mortelle, et qu'il n'y ait que les eaux en état actuel de putréfaction qui les fassent périr: ce n'est donc qu'à force de sacrifier des individus qu'on parvient à en accoutumer quelques-unes à leur nouvelle habitation.

Nourriture. — Les écrevisses, comme tous les autres crustacés, ne vivent que de substances animales: les petits poissons, les petits coquillages, les larves d'insectes, et tout ce qui se noie dans les eaux, forment la base de leur subsistance pendant l'été, et en cas de disette, sur-tout quand elles changent de peau, elles se mangent entre elles; l'hiver, elles restent sans manger ou sans presque rien manger.

Ennemis. — Elles ont pour ennemis presque tous les animaux qui fréquentent les eaux, tels que les loutres, les rats d'eau, les oiseaux aquatiques, les poissons voraces, les larves d'insectes, etc.; cependant, comme elles multiplient beaucoup, et que le nombre de leurs ennemis diminue à mesure qu'elles avancent en âge et acquièrent de la force, il suffit de ne pas pêcher pendant quelques années un ruisseau épuisé, et de veiller sur les loutres et les hérons, pour qu'il y en ait autant qu'auparavant; cependant leur nombre se borne d'après la quantité de subsistance qu'elles peuvent se procurer.

Pêche des écrevisses de rivière.

La pêche des écrevisses de rivière se fait de plusieurs manières.

Pêches simples des écrevisses de rivière. — 1°. On se met dans l'eau, et avec le bras on furette dans les endroits où se logent les écrevisses: cette pêche est

dangereuse, parce qu'au lieu d'écrevisses on prend quelquefois des serpens.

2°. On tue un vieux chat ou un vieux lièvre, qu'on laisse pourrir 8 jours dans le fumier; on le lie ensuite avec une corde, et on le jette dans l'eau : le lendemain, on retire son cadavre couvert d'écrevisses. On ajoute une précaution pour empêcher les écrevisses de s'échapper quand on retire l'appât, c'est de mettre le chat ou le lièvre au milieu d'un fagot d'épines ou de bois tortu : la pêche est alors plus sûre et plus lucrative.

3°. Une morue salée fait le même effet que le chat ou le vieux lièvre. Quand on enlève sa proie, il faut avoir soin de passer au-dessous un panier qui reçoive les écrevisses qui se laissent couler au fond de l'eau. Le sel est si fort du goût de ces animaux, que quelques pêcheurs se contentent de laisser tremper dans l'eau de vieux sacs qui ont servi à le renfermer, et ils prennent avec cet appât un grand nombre d'écrevisses.

Méthode ordinaire pour la pêche des écrevisses de rivière. — Ayez une douzaine de petites perches longues de 5 pieds, et grosses comme le pouce; fendez-les par le petit bout, et mettez-y pour appât une grenouille ou de la chair corrompue; prenez ensuite ces perches par le gros bout, et portez l'autre à l'entrée des trous où vous soupçonnez que se retirent les écrevisses. S'il y en a réellement, elles sortiront pour s'attacher à votre appât; si vous vous en apercevez, vous prendrez une petite truble ou un panier attaché au bout d'une perche, et vous le glisserez dessous les écrevisses sans les toucher; vous leverez en même temps votre appât, et l'écrevisse ne le quittera que pour tomber dans le filet.

On attache aussi un filet au pourtour d'un cercle de fer ou de toute autre matière pesante, et on fixe au milieu de ce filet un morceau de viande quelconque, la plus corrompue est la meilleure; le cercle est attaché à un long bâton par le moyen de trois ficelles : on le met dans l'eau à la brune, moment où les écrevisses quittent leurs trous. Bientôt après, on les voit accourir, attirées par l'odeur et par la vue de l'appât, sur lequel elles se jettent avec avidité : alors, on lève le bâton, on retire le filet, et on choisit les plus grosses écrevisses. Cette pêche est très-productive.

On peut remplacer le filet dont nous venons de parler par un panier plat, ou même par un morceau de toile, au milieu duquel on place l'appât.

Il faut observer que c'est dans les sources d'eaux vives qu'on trouve en abondance les écrevisses, et que pendant le jour elles se retirent ordinairement dans les trous, sous les racines d'arbre ou entre les gros cailloux : c'est aussi l'asile d'une espèce de serpent.

Pêche des écrevisses de rivière au moyen d'un batardeau. — Cette pêche demande le concours de plusieurs personnes : on fait provision de bêches et de pioches, et avec cet attirail on va dans l'endroit où l'on soupçonne le plus d'écrevisses.

On plante des piquets en travers du ruisseau, et quand il y en a un nombre suffisant, on les entrelace par une grosse perche pour soutenir le fil de l'eau : on coupe ensuite des gazons, et on les met contre les pieux, pour fermer le passage à l'eau et l'obliger à prendre son cours ailleurs.

Le batardeau n'est donc qu'une légère digue qui met à sec une partie du lit du ruisseau; l'écrevisse, qui se sent enlever son élément, sort de sa retraite, et l'on n'a que la peine de choisir les plus dignes de paraître sur la table : outre les écrevisses, on prend quelquefois de cette façon des anguilles.

Pêcherettes des Tatars pour prendre les écrevisses en hiver lorsque les eaux sont gelées. — Les Tatars font, dit Pallas, avec de l'osier des plateaux ronds; ils attachent au milieu une pierre assez pesante pour fixer le plateau au fond de l'eau, et à ce même milieu un morceau de viande.

Après avoir fait à la glace des trous assez grands pour passer leur plateau, qui a environ un pied de diamètre, ils le descendent au fond de l'eau au moyen de deux cordelettes ou ficelles en osier attachées à ses bords; enfin de temps en temps ils les retirent pour prendre les écrevisses qui s'y trouvent.

Comment on conserve les écrevisses. — Les écrevisses peuvent être conservées pendant plusieurs jours, lorsqu'il ne fait pas trop chaud, dans des paniers où l'on a mis des herbes fraîches, telles que de l'ortie, ou dans un baquet où il n'y a que quelques lignes d'eau en hauteur. S'il y en avait assez pour qu'elles en fussent couvertes, elles périraient en peu de momens, parce que la grande consommation d'air qu'elles font ne leur permet pas de vivre dans une eau qui n'est pas en grande masse ou continuellement renouvelée.

Qualités et usages des écrevisses. — La chair des écrevisses d'eau douce nourrit beaucoup; elle forme un aliment assez solide, mais de difficile digestion. On prépare les écrevisses de diverses manières : la plus simple et la plus avantageuse consiste à les mettre en vie dans un chaudron, où se trouve du vinaigre affaibli et fortement assaisonné de sel, de poivre, de thym, de laurier, de muscade, etc. Quelques personnes les font cuire dans du vin blanc. On doit les mettre sur le feu dans l'eau froide, et non dans de l'eau déjà bouillante, parce que l'impression trop vive qu'elles éprouveraient les agiterait au point qu'elles casseraient leurs pattes, qu'il est important de conserver pour les servir sur table.

On fait aussi des coulis d'écrevisses, c'est-à-dire qu'on les pile dans un mortier, et qu'on emploie le résultat de cette opération pour les assaisonnemens. Ces coulis ont une saveur et une odeur agréables, qui se communiquent très-facilement aux autres mets.

On a vanté, en médecine, les écrevisses comme propres à purifier le sang, à disposer les humeurs aux excrétions, à ranimer les oscillations des vaisseaux et le ton des solides, en un mot comme un remède incisif et tonique; mais il paraît qu'aujourd'hui leur emploi, comme moyen médicinal, est beaucoup réduit.

ÉCRILLE. Clôture de clayonnage, qui se pratique à la décharge d'un étang pour empêcher les poissons d'en sortir. V. *Étang*.

ÉCUEIL. Rocher ou banc de sable qu'il faut éviter pour ne pas périr.

ÉGLEFIN. *Aigrefin*.

ÉGORGÉS (HARENGS). Ce sont ceux auxquels les femmes ont emporté la tête en les habillant.

ÉGRAU. Filet de la pêche dite *jagude* dans les chenaux de Buch.

ÉGREFIN. V. *Aigrefin*.

ÉGRILLOIR. Instrument de plusieurs pieux fichés et liés ensemble en forme de grille, que l'on met dans les petites rivières ou au-dessous des étangs pour en laisser passer les eaux et empêcher le poisson de sortir.

ÉGUILLES. V. *Frai de poisson* et la *Déclaration du roi, du 23 avril 1726, art. 32*, à la fin de ce *Dictionnaire*.

ÉGUILLIÈRE. V. *Aiguillière*.

EIN. C'est un mot corrompu de haim. Quelques pêcheurs disent *eiche*.

EISSAUGUE. Il vaudrait mieux écrire *aissaugue* : quelques-uns écrivent *essaugue*, d'autres *issaugue*. C'est un filet approchant de la seine, au milieu duquel il y a un sac de filet, ce qui est assez d'usage en Provence. Ainsi, ce filet est composé de deux ailes ou bras de filet et d'une manche, qui est au milieu. Après avoir fait parcourir au filet une grande enceinte, on le tire à terre pour prendre le poisson. V. *Aissaugue*.

ÉLANCEMENT DE L'ÉTRAVE. C'est la quantité dont l'étrave se porte en avant au-delà de l'extrémité de la quille.

ÉLANGUEUR. C'est un petit instrument de fer pointu par les deux bouts ; une des pointes entre dans une lisse, et l'autre sert à piquer les morues par le derrière de la tête pour leur ôter commodément la langue. V. *Morue*.

ÉLÉPHANT DE MER. Nom donné au *morse*, animal amphibie. V. *Morse*.

EMBALLAGE DU POISSON. On prend bien des précautions pour emballer le poisson dans les paniers lorsqu'on veut le transporter, ou, comme on dit, *le chasser au loin* : on emballe dans des paniers qu'on nomme *deux au cheval* quand deux paniers en font la charge ; *trois au cheval*, quand il en faut trois, et de même *quatre au cheval* ; il y en a de plus petits, qu'on nomme *cloyères*. Enfin on enveloppe quelquefois de beaux poissons simplement dans de la paille, c'est ce qu'on nomme *torquette* ou *torchette* ; on couvre les paniers avec de la paille longue, qu'on nomme *glu*, et on forme ce qu'on nomme le *chaperon*. V. *Pêche*.

EMBECQUER. C'est mettre un appât friand à la pointe d'un haim : quelques-uns disent *abecquer* et *abaiter*. V. *Hameçon*, *Appât*.

EMBOURIQUES. C'est le nom qu'on donne aux goulets qui séparent les différentes chambres des bourdigues ; d'autres goulets se nomment *bouques* et *contre-bouques*. V. *Bourdigue*.

ÉMÉRILLON. Petit crochet de fer, qui est disposé sur son manche de manière qu'il y peut tourner facilement. V. *Hameçon*.

ÉMISSOLE, *squalus mustellus*. (Lin.) Poisson du genre des squales, qu'en Italie on appelle *pesce columbo*, et en Angleterre *smooth hound*, et qui se rapproche, par sa conformation, du *Milandre* (V. ce mot), et de plusieurs autres cartilagineux de la même famille. Il a les dents petites et très-obtuses, et semblables à celles de la plupart des *raies*. Elles sont très-courtes, très-serrées, et paraissent comme une sorte de mosaïque régulière, incrustée dans la mâchoire : aussi ne sont-elles pas propres à déchirer la proie, mais bien à la broyer. Sa première nageoire dorsale est presque triangulaire, et plus avancée vers la tête que les nageoires ventrales, qui sont une fois plus petites que les pectorales. Sa couleur est d'un brun cendré en dessus, quelquefois parsemé d'étoiles blanches ; ce qui forme une variété qu'on a appelée *étoilée* ou *lentillat*. Il habite dans les mers d'Europe et de l'Inde. Il est assez commun dans la Méditerranée. Rondelet représente cette espèce avec un petit attaché à sa matrice par un cordon ombilical ; ce qui est assez dire qu'elle est vivipare comme les autres espèces du genre des *squales*.

EMPERNA. Faire *emperna*, c'est former l'enceinte de filets pour la pêche qu'on nomme *seinche* ou *enceinte*. V. *Seinche*.

EMPILER LES HAIMS. C'est les attacher à une empile, et comme il y a des haims de différentes formes et grandeurs, on a aussi des empiles grosses et menues, de simples et de doubles, de rondes et de cadenettées : il y en a de métal et de crin. V. *Hameçon*, *Ligne*.

EMPILES ou PILES. Ce sont des lignes déliées, ordinairement doubles, auxquelles on attache un haim, et qui s'ajustent aux lignes ou cannes. On les appelle, dans la Méditerranée, *bresseaux*. V. *Ligne*.

EMPIPEUR. Tonnelier qui arrange les harengs saurs dans les tonnes.

EMPOISSONNEMENT. C'est le repeuplement qui se fait d'un étang après la pêche.

L'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 21, veut que, pour l'empoissonnement des étangs du roi, des ecclésiastiques et des communautés, le carpeau ait 6 pouces au moins, la tanche 5 et la perche 4 : à l'égard du brochet, on le peut mettre de tel échantillon qu'on veut ; mais ce ne doit être qu'un an après l'empoissonnement. V. *Etang*.

ENCEZA. Pêche de la Catalogne, qui se fait de jour et de nuit avec le fittora ou le fichoir. A Alicante, cette pêche se fait avec le feu et le filet. V., au mot *Pêche*, ce qui concerne la *pêche à la basse eau*.

ENCLESTRE. Partie du filet de la *Tartane*. V. ce mot.

ENGAGEMENS RELATIFS A LA PÊCHE MARITIME. V., pour les réglemens sur la durée de ces engagemens, l'art. *Pêche maritime*, § 18.

ENGIN. Ce mot, très-ancien dans notre langue, vient du latin *ingenium*. Il signifiait anciennement *esprit* et *invention*. Il a été appliqué ensuite aux machines et aux instrumens, comme étant le produit de l'esprit et de l'invention.

Le mot *engin* est encore employé, dans le langage de quelques arts et métiers, pour exprimer certains instrumens à leur usage.

En terme de *pêche*, engin se dit de toutes sortes de filets.

Dispositions des anciens réglemens.

1°. Il est expressément défendu aux pêcheurs de se servir des engins et des harnais prohibés par les anciennes ordonnances sur le fait de la pêche, et encore de ceux appelés gilles, tramail, furet, épervier, chalon et sabre, dont elles ne font point mention, *et de tous autres qui pourraient être inventés pour le dépeuplement* des rivières, comme aussi d'aller en *barandage* et de mettre des bacs en rivière, à peine de 100 livres d'amende pour la première fois, et de punition corporelle pour la seconde. (*Art.* 10 *du tit. XXXI de l'ord. de* 1669.)

2°. Cette défense s'adresse non-seulement aux pêcheurs des rivières navigables et flottables, mais encore à ceux des rivières non navigables. C'est une conséquence toute naturelle de l'art. 19 du tit. XXXI de l'ordonnance de 1669, qui ordonne aux ecclésiastiques, seigneurs, gentilshommes et communautés qui ont droit de pêche dans les rivières, d'observer et faire observer les réglemens sur la pêche par leurs domestiques et les pêcheurs auxquels ils auront affermé leur droit, sous peine d'en être privés: c'est une disposition expresse de l'arrêt du conseil du 27 novembre 1731, qui fait défense à tous pêcheurs de pêcher, tant dans les rivières navigables et flottables, que dans celles qui ne le sont pas, quand même la propriété en appartiendrait à des seigneurs particuliers, avec aucuns filets ou engins défendus par l'ordonnance de 1669, etc.

3°. Or, voici ce que portent les anciennes ordonnances sur la pêche:

Philippe-le-Bel, en 1291, art. 2. « Défendons *bas* en toutes rivières. » Charles IV, en juin 1326, art. 4; Charles VI, en mars 1388, art. 47, et 1402, art. 72; François Ier., en mars 1515, art. 89, et Henri II, en février 1550, art. 33: « Défendons d'user du bas-rebouer ou bas-roborin, et tous autres bas, quels qu'ils soient, que les pêcheurs ont accoutumé mettre en nos rivières; ensemble paniers, éclisses, le chiffre garni de valois, amende, pluserois, truble à bois, bourache, chasse ou chatte, marche-pied, cliquet, rouaille, eschiquier, espervier, ramées, leurs falcines, fagots, nasses pelées, jonchées, lignes de long à menus hameçons. »

4°. Charles VI, en mars 1388, art. 47; et en septembre 1402, art. 72, et François Ier., en mars 1515, art. 89: « Défendons qu'on ne batte aux arches, ni aux gords, aux hables, et que braye à chausse ne coure, et qu'on n'y ajoute boucel épez. »

5°. Charles VI, en mars 1388, art. 47, et en septembre 1402, art. 72, et François Ier., en mars 1515, art. 49: « Voulons que les nasses d'osier ne courent pas les rivières, si elles ne sont telles qu'on y puisse bouter les doigts jusqu'au gros de la main. »

6°. Instructions sur le fait des eaux et forêts, sans date, art. 7: « Tous engins de bois, soit nasses d'osier, nasses pelées, jonchées, ou autres engins quelconques de bois d'osier ou de jonc, qui sont tels qu'un homme n'y puisse aisément bouter, et sans force, tous ses doigts jusqu'aux premières jointures de la main, sont défendus. »

7°. Les mêmes instructions, « et semblablement les bons bousseaux ajoutés aux nasses et autres engins d'osier ou de jonc qui soient si épais, qu'un homme n'y puisse aisément bouter son petit doigt; c'est à savoir le bout de l'ongle. »

8°. Charles VI, en mars 1388, art. 48, et septembre 1402, art. 73, et François Ier., en mars 1515, art. 90: « Quant aux guideaux, les chausses seront du moule d'un parisis de plat, et y pourront adjoindre bouesset d'osier, du moule, si qu'entre deux verges l'on puisse par-tout bouter son petit doigt de plat. »

9°. Charles VI, en mars 1388, art. 49, et septembre 1402, art. 74, et François Ier., en mars 1515, art. 91: « Des jonchées l'on pourra pêcher en tous temps, excepté le temps de frayer; et quant est aux chausses de quoi l'on peut pêcher par les ordonnances, elles seront faites telles qu'on y puisse bouter les quatre doigts, en passant les quatre premières jointures sans force. »

10°. Philippe-le-Bel en 1291, art. 2: « Défendons que l'on puisse pêcher d'engins de fil, de quoi la maille ne soit du moule d'un gros tournois d'argent, sauf les rets à ables et le marche-pied, lequel sera mené de jour et non de nuit; défendons la nasse à mener nef, si elle n'a la maille dessus dite. »

11°. Aux instructions ci-dessus citées, art. 5: « Tous engins à pêcher, faits de fil, dont la maille est si étroite qu'un gros tournois d'argent, fait du temps du roi saint Louis, ne puisse passer de plat pour chacune maille aisément, sont défendus à pêcher depuis Pâque jusqu'à la Saint-Remi. »

12°. Aux mêmes instructions, art. 6: « Tous engins à pêcher, s'ils sont si espez qu'un parisis à la taille, du temps de saint Louis, ne puisse passer aisément de plat par chacune maille, sont défendus depuis la Saint-Remi jusqu'à Pâque. »

13°. Charles, en juin 1326, art. 5; Charles, en mars 1388, art. 47, et septembre 1402, art. 72, François Ier. à Lyon en 1515, art. 89: « Tous engins desquels on pourra pêcher, nous voulons être faits à notre moule, de la largeur d'un gros tournois chacune maille, et pourront être faits plus larges à prendre les gros poissons; et de la Saint-Remi jusqu'à Pâque, de la largeur d'un parisis. »

14°. Les mêmes: « Les fascines dont l'on pêchera depuis la Saint-Remi jusqu'à Pâque seront faites du moule d'un parisis de plat aisément, et depuis Pâque jusqu'à la Saint-Remi du moule d'un gros tournois, et tous autres filets dont l'on peut pêcher, selon les ordonnances des susdites semblablement. »

15°. Les mêmes instructions, art. 9; Charles, en mars 1388, art. 48, et septembre 1402, art. 37, et François Ier., en mars 1515, art. 90: « De la truble de fil et non de celle à bois l'on pourra pêcher en tout temps; mais qu'elle soit du moule d'un parisis de plat, excepté le temps de fraye. »

16°. Ainsi, suivant les anciennes ordonnances, les engins défendus sont le bas rebouer ou roborin, et tous autres bas tels qu'ils soient, le panier, l'éclisse, le chiffre garni de valois, l'amende, le pluserois, la truble à bois, la bourache, la chasse ou chatte, le marche-pied, le cliquet, la rouaille, l'échiquier, l'épervier, la ramée, la fascine, le fagot, la nasse pelée, la jonchée, la ligne de long à menus hameçons, la braye à chausse et le boucet espez. Suivant l'ordonnance de 1669, sont pareille-

ment défendus le gilles, le tramail, le furet, l'épervier, le chalon, le sabre, les lignes à menus échets et amorces vives et la bouillée. (*Art.* 10 *et* 11 *du tit. XXXI de l'ord. de* 1669.)

17°. Les engins permis par les anciennes ordonnances sont le verveux, la nasse à pêcher le goujon, la truble à loches, la ligne dormante, le rets à ables, la laisne, les trames à chausse, le bucheret à bras; et par l'ordonnance de 1669, les bires ou nasses d'osier à jour, le dideau et le sac ou chausse.

18°. Pour la largeur des mailles des engins dont il est permis de se servir à présent, il faut toujours avoir recours aux art. 5 et 6 des anciennes instructions sur le fait des eaux et forêts que nous avons déjà citées, puisque l'ordonnance de 1669 n'a aucune disposition qui y ait rapport, et qu'il n'y a été suppléé par aucun réglement postérieur.

19°. Suivant ces instructions, il y a deux moules, l'un de la largeur du gros tournois du temps de saint Louis, pour les filets qui doivent servir depuis Pâque jusqu'à la Saint-Remi; l'autre, de la largeur d'un parisis du temps de saint Louis, pour les engins qui doivent servir depuis la Saint-Remi jusqu'à Pâque; la maille tressée sur le gros tournois est de 12 lignes en carré; celle tressée sur le parisis, de 9 lignes aussi en carré.

20°. A l'égard des chausses ou sacs qui se mettent à bout des dideaux pendant le temps de fraie, la maille en doit être de 18 lignes en carré et non autrement, sous peine de 20 francs d'amende et de confiscation du harnais pour la première fois, et de privation de la pêche pour la seconde; les bires ou nasses d'osier qu'on peut mettre à bout des dideaux hors le temps de fraye, doivent être de façon qu'il y ait au moins 12 lignes entre chaque verge, ce qui doit faire la règle pour tous engins de bois. (*Art.* 8 *et* 9 *du tit. XXXI de l'ord. de* 1669.)

21°. Au reste, il est de la prudence des agens forestiers et même de leur devoir d'examiner quels sont les engins qui font le plus de tort dans les rivières et d'en empêcher l'usage, aux termes de l'art. 10 du tit. XXXI.

22°. Il est expressément défendu à tous pêcheurs de se servir d'aucuns engins ou harnais, même de ceux dont l'usage est permis par les ordonnances, qu'ils n'aient été scellés en plomb des armes du roi avec le nom de la maîtrise (aujourd'hui de la conservation et de l'inspection), sous peine de confiscation et de 20 fr. d'amende. (*Art.* 13 *du tit. XXXI.*)

23°. Il doit être fait registre des harnais qui ont été scellés, du jour qu'ils l'ont été, et du nom de celui à qui ils appartiennent. *Ibid.*

24°. L'édit de mars 1708 et l'arrêt du conseil du 22 novembre 1735 contiennent les mêmes dispositions. L'édit attribue aux officiers 5 f. pour la marque des grands engins, 4 f. pour les moyens, et 3 f. pour les petits, et ordonne que ces droits seront remis aux mains du garde général, ou, en son absence, en celles du greffier, qui seront tenus d'en faire registre pour le produit net, après les frais prélevés, être partagé entre les officiers; savoir, un cinquième au maître particulier, et le surplus entre l'inspecteur s'il y en a, le lieutenant, le procureur du roi, le garde-marteau, le greffier et le garde général, par portions égales. Cette disposition n'a plus d'objet.

25°. L'arrêt enjoint à toutes personnes, sans distinction, de montrer aux officiers des eaux et forêts les poissons qu'ils auront pêchés, et les filets dont ils se seront servis lorsque ces officiers le requerront.

26°. En cas de contravention, les garde-pêches doivent saisir les engins, et les envoyer avec leurs procès-verbaux au greffe du tribunal.

27°. Les engins doivent être brûlés à l'issue de l'audience devant la porte de l'auditoire, et les pêcheurs condamnés aux peines et amendes portées par les articles ci-dessus, sans qu'elles puissent être modérées. (*Art.* 23 *et* 25 *du tit. XXXI.*)

28°. Il est défendu à tous mariniers, contre-maîtres, gouverneurs et autres compagnons de rivières conduisant leurs bateaux, etc., d'avoir aucuns engins à pêcher, même de ceux dont l'usage est permis, sous peine de 100 fr. d'amende et de confiscation des engins. (*Art.* 15 *du tit. XXXI.*)

29°. Par les anciennes ordonnances de 1292, art. 2 et 3; 1326, art. 2 et 3; 1388, art. 47; 1402, art. 72; 1515, art. 89, il est enjoint aux maîtres des eaux et forêts « de prendre ou faire prendre par leurs députés, sagement entre les mains des pêcheurs, ouvriers et autres trouvés saisis, les filets et engins défendus, ci-dessus désignés, et autres plus dommageables pourpensés par leur malice, et iceux faire brûler et ardoir en leur présence; condamner ceux qui en auront en 60 sous d'amende, ou telle autre qu'ils regarderont, et verront appartenir suivant les méfaits, etc. »

30°. Suivant les anciennes instructions citées ci-dessus, « les ouvriers et faiseurs d'engins, et ceux qui vendent des poissons défendus, doivent être condamnés à l'amende comme ceux qui en pêchent. » (V. *Saint-Yon*, p. 253.)

Nouvelles dispositions réglementaires sur les engins de pêche.

Les dispositions des anciens réglemens qui défendent l'emploi des engins propres au dépeuplement des rivières, sont maintenues par les nouvelles dispositions réglementaires, même pour les rivières non navigables.

L'arrêté du directoire exécutif, du 28 messidor an 6, porte que les fermiers, porteurs de licences et propriétaires riverains, ne peuvent exercer leurs droits sur les fleuves, rivières et ruisseaux, qu'en se conformant aux art. 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 et 18 du tit. XXXI de l'ordonnance de 1669.

L'avis du conseil d'état, du 27 pluviôse an 13, approuvé le 30 du même mois, porte que les particuliers peuvent pêcher sur les parties des rivières non navigables et des ruisseaux auxquels aboutissent leurs propriétés, mais qu'ils ne peuvent exercer ce droit qu'en se conformant aux lois générales ou réglemens locaux concernant la pêche; et il est recommandé aux agens forestiers, par la circulaire du 18 vendémiaire an 14, n°. 285, de veiller à l'exécution de ces réglemens.

L'art. 51 du cahier des charges de la pêche fixe la longueur des mailles des filets.

Les arrêts de la cour de cassation, des 12 février 1808, 2 mars 1809, 20 février et 20 août 1812, sont

conformes à ce principe, que l'emploi des engins prohibés par les anciens réglemens donne lieu, même pour les rivières non navigables et les ruisseaux, aux peines déterminées par l'ordonnance de 1669. L'arrêt du 20 août 1812 porte notamment que la peine à appliquer dans ce cas est celle fixée par l'art. 10 du tit. XXXI de cette ordonnance.

Un arrêt de la même cour, du 20 décembre 1810, assimile les pêcheries appelées *trébuchets* aux engins prohibés; et un autre arrêt du 21 février 1812 porte que la pêche avec *épervier* est un délit contre l'intérêt général, dont par conséquent la poursuite, en cas de silence de la part du propriétaire riverain, appartient au ministère public.

Pour empêcher les pêcheurs qui se seraient servis d'engins prohibés d'en faire un nouvel usage, l'art. 25 du tit. XXXI de l'ordonnance de 1669 prescrit de faire brûler ceux qui seront saisis. Il est important que les agens forestiers requièrent, devant les tribunaux, l'exécution de cette disposition. V. le mot *Pêche*.

ENLARMER UN FILET. C'est le border d'une espèce de lisière formée de grandes mailles faites de fil fort, dont les unes servent à fortifier le filet, et d'autres, qui sont plus grandes, à passer une corde, comme une tringle de rideau. V. *Filet*.

ENROQUER DES MORUES. C'est les laver dans l'eau de mer, après qu'elles ont été tranchées, pour en ôter le sang. V. *Morue*.

ENSABLER. C'est tendre sur un fond de sable des filets au pied desquels on ne met pas de lest.

ENSANGLANTÉ. Nom d'un poisson du genre *Gobie*. V. ce mot.

ENTREBOUQUE. On nomme ainsi la première chambre des bourdigues du côté de l'entrée. V. *Bourdigues*.

ENTREMAILLADE. Les Provençaux nomment ainsi ce qu'on appelle en Ponant *hameaux*. V. *Tramaux*.

ENVALER. C'est tenir le verveux ouvert avec l'archelet.

ÉPAULARD ou ORQUE, *delphinus orca*. (Lin.) Animal cétacé du genre des dauphins, l'un des plus grands et des plus voraces de cette famille. Nos marins le nomment *oudre* ou *orque*; les Anglais *grampus*, et les Hollandais *bots-kop*.

Description. — Cet animal parvient à la longueur de 25 pieds et a 13 pieds de circonférence dans sa plus grande épaisseur. Il a le corps ovale et allongé; le museau court et arrondi; un évent placé sur le front et tourné vers le museau; les yeux petits; la mâchoire inférieure plus longue que l'autre, et toutes deux armées de dents pointues et au nombre de 40 à 60; une nageoire sur le dos, haute de 4 à 5 pieds, triangulaire et pointue comme un sabre; les nageoires des flancs grandes et de forme ovale; la nageoire de la queue posée horizontalement et partagée en deux lobes; la peau lisse et grasse, de couleur noirâtre en dessus du corps, et blanchâtre en dessous.

Habitation. — Les épaulards habitent principalement dans l'Océan atlantique, l'Océan d'Europe, le détroit de Davis, et vers le Pôle antarctique. Ce sont d'excellens nageurs; ils parcourent toutes les mers en petites troupes ou par couples; souvent ils viennent échouer sur nos côtes en poursuivant les poissons avec chaleur, et remontent même dans les fleuves.

Nourriture. — Ils sont goulus, cruels et voraces; ils détruisent une grande quantité de poissons, surtout de ceux qui sont plats, et qui nagent sur le côté, comme les *turbots*, les *soles* et autres *pleuronectes*; ils font aussi une guerre continuelle aux veaux marins et aux diverses espèces de phoques; ils attaquent même les innocentes baleines, qu'ils déchirent toutes vives, tandis que celles-ci poussent des gémissemens affreux comme ceux d'un taureau assailli par des dogues. On prétend que les épaulards sont de bons auxiliaires pour les pêcheurs de baleines, en ce qu'ils les mordent, les font mugir et les forcent à fuir quelquefois sur les côtes.

Propagation. — Les épaulards s'accouplent à la manière des hommes, et font un ou deux petits vivans, après 10 mois de gestation, comme les dauphins.

ÉPÉE. Instrument de pêche, qui a du rapport avec la fouane, et au moyen duquel on pique les poissons pour les prendre.

ÉPÉE, poisson. V. *Cépole*.

ÉPÉE-DE-MER ou ESPADON, *delphinus gladiator*, (Bonnat.) Cétacé du genre des *dauphins*.

Description. — Il ne faut pas le confondre avec le *poisson-empereur* et le *poisson-scie* (V. *Scie*), qui sont de véritables poissons pourvus de branchies, ovipares et à sang froid; tandis que *l'épée-de-mer* est un cétacé qui respire par des poumons, qui a deux ventricules au cœur, le sang chaud, et qui est vivipare. Cet animal ressemble beaucoup à l'*épaulard* par la forme de sa tête et de ses nageoires, et par ses habitudes et sa haine contre les baleines. Sa taille est de 10 à 12 pieds, et son corps, qui a la figure d'un cône allongé, est de couleur brune en dessus et blanchâtre en dessous. Chaque mâchoire est armée de dents pointues et redoutables; son sabre ou épée est cette nageoire haute, triangulaire et un peu recourbée qu'il porte sur le dos; elle a 3 ou 4 pieds de grandeur et 18 pouces de lame à sa base; mais elle finit en pointe et s'abaisse du côté de la queue. Rien n'égale l'agilité de l'épée-de-mer; elle est si extraordinaire, qu'on ne peut l'atteindre et la prendre, à moins de la tuer avec une carabine chargée de lingots.

Habitation. — Les épées-de-mer se tiennent principalement vers le Spitzberg et le détroit de Davis.

Nourriture. — Elle est la même que celle des épaulards; et, comme eux, les *épées-de-mer* font une guerre cruelle aux baleines. On dit que lorsque celles-ci, fatiguées du combat, ouvrent la gueule, les épées-de-mer s'y précipitent pour en dévorer la langue, qui est presque la seule partie de la baleine qui leur plaise; car lorsqu'ils l'ont entièrement mangée, ils abandonnent le reste. Voilà pourquoi des matelots rencontrent quelquefois des baleines mortes, qui n'ont plus de langue. Les poissons appelés *killars* sur les côtes des États-Unis d'Amérique paraissent appartenir à la même espèce; mais ils deviennent plus grands, et arrivent jusqu'à 20 ou 30 pieds de longueur.

ÉPERLAN, *eperlanus*. Petit poisson qui, d'après Linnæus, fait partie du genre des salmones, et que Lacépède a placé au rang des osmères. Il se nomme *esplan* ou *espelan* en vieux français; *stint* en allemand; *smelt* en danois et en anglais, et *spiering* en hollandais. Il n'a été connu ni des Grecs ni des Romains. Belon est le premier naturaliste qui en ait parlé.

Linnæus distingue deux espèces d'éperlan : l'une, qui habite dans les lacs d'eau douce, et l'autre qui habite la mer et remonte les fleuves.

L'Éperlan des lacs n'a guère que 3 à 4 pouces de longueur. Il brille de couleurs très-agréables; son dos et ses nageoires présentent un beau gris; ses côtés et sa partie inférieure sont argentés, et ces deux nuances sont relevées par des reflets verts, bleus et rouges. On prétend que le nom d'éperlan lui a été donné à cause de ses couleurs, qui ressemblent aux perles orientales. Ses écailles et ses autres tégumens sont d'ailleurs si diaphanes, qu'on peut distinguer dans la tête le cerveau, et dans le corps les vertèbres et les côtes. La forme de ce poisson est à-peu-près celle d'un fuseau, son corps étant terminé en pointe des deux bouts. Il a la tête petite; les yeux grands et ronds, la prunelle noire et l'iris d'un bleu argenté; la mâchoire inférieure plus avancée que la supérieure, et toutes deux garnies de dents menues et recourbées en dedans; le palais aussi garni de dents ainsi que la langue, où l'on en remarque quatre ou cinq; les écailles peu adhérentes. L'éperlan répand une odeur assez forte, que l'on a comparée à celle de la violette : il s'en faut cependant beaucoup qu'elle en ait l'agrément; et elle devient quelquefois si forte et se modifie tellement avec celle qui résulte d'un commencement de corruption, qu'elle est presque fétide.

Habitation. — Ce poisson se tient dans les profondeurs des lacs dont le fond est sablonneux. Vers le printemps, il quitte sa retraite et remonte dans les rivières en troupes très-nombreuses, pour y frayer.

Nourriture. — Il vit de vers et de petits animaux à coquilles.

Propagation. — Il multiplie avec tant de facilité, qu'on en vend, dans plusieurs marchés de l'Allemagne, de la Suède et de l'Angleterre, des quantités énormes.

Qualités. — L'éperlan est un poisson dont la chair est très-délicate et agréable au goût, mais un peu difficile à digérer. C'est principalement en friture qu'on la mange. On sèche et on sale l'éperlan pour l'envoyer au loin, par des procédés analogues à ceux que l'on emploie pour la *sardine*.

Pêche. — Ce n'est guère qu'au temps du frai que l'on prend l'éperlan, à moins qu'on aille le chercher dans la retraite profonde où il se tient en tout autre temps. Cette recherche a lieu particulièrement lorsque la glace commence à durcir la surface des eaux. On le pêche avec des filets à mailles très-étroites. Il perd la vie en peu d'instans après avoir été tiré de l'eau.

L'Éperlan de mer. (*Pl.* 8, *fig.* 5.) Bloch regarde l'éperlan qu'on trouve dans la mer et qui remonte les fleuves, comme une espèce distincte de celle des lacs; mais il ne lui trouve point de caractère spécifique bien prononcé, autre que sa grandeur trois fois plus considérable. M. Noël a, dans un ouvrage publié en 1798, donné une description très-étendue de ce poisson et de la pêche qu'on en fait à l'embouchure de la Seine. Nous allons présenter un extrait de cet ouvrage, le plus propre à bien faire connaître cette espèce.

Description. — L'éperlan de mer, comme on vient de le dire, ne diffère guère de l'autre que par sa longueur et sa grosseur, qui varient suivant les endroits où on le pêche. La taille des plus longs individus est de 10 pouces; mais ils parviennent rarement à cette taille : on dit qu'on en a pêché un, il y a beaucoup d'années, qui avait un pied de longueur. Ce poisson a le corps fusiforme, assez comprimé vers la queue et légèrement aplati vers la tête; la peau d'une couleur brillante, dans laquelle se fondent le blanc, l'azur tendre et le vert de mer : de sorte que les côtés et le ventre sont d'un blanc argenté, et le dos cendré ou d'un vert bleuâtre; les écailles petites, adhérentes et rares; la ligne latérale simple et droite; la tête cathéoplate; l'œil grand, noir et vif; les narines larges et ovées; l'ouverture de la gueule grande; la mâchoire inférieure légèrement recourbée et plus avancée que la supérieure, toutes deux armées de dents fortes et aiguës; le palais présentant aussi deux plaques osseuses et denticulées; la langue, l'os hyoïde et les osselets, qui forment l'entrée de l'œsophage, garnis des mêmes dents; les branchies d'un rouge très-vif; sept nageoires, y compris celle de la queue; 10 rayons aux nageoires pectorales, 8 aux ventrales, 9 à la dorsale, 17 à l'anale, 19 à la caudale, 7 dans chacune des nageoires branchiales; entre la dorsale et la caudale, mais plus près de la dernière, la fausse nageoire ou appendice adipeuse, qui constitue le genre des salmones; la peau, la chair et les parties osseuses même, transparentes.

Variétés. — On distingue, dans la Seine inférieure, deux éperlans, le blanc et le vert. L'éperlan blanc, qui est le plus abondant, a la chair feuilletée, plus mollasse au toucher, et moins estimée que celle de l'autre. Quelques pêcheurs pensent que la blancheur et la grosseur sont le résultat de la nourriture et de l'âge.

L'éperlan vert a la chair plus ferme, et il est plus estimé à Rouen que le précédent. En automne, l'éperlan est très-vert au Hoc, à Villerville, etc.; et durant le printemps, au Pont-de-l'Arche : les éperlans qu'on suppose venir directement de la mer sont généralement verts. Des pêcheurs d'Oissel estiment que l'éperlan, originairement vert, devient blanc en faiblissant, c'est-à-dire après le frai, parce qu'alors il est malade; mais Noël, en rapportant ces opinions, pense, au contraire, que si, après l'époque du frai, les pêcheurs ne trouvent plus que l'éperlan blanc, c'est que celui de la mer a regagné les eaux salées, et qu'il ne reste plus dans le haut de la Seine que l'éperlan qui en est indigène.

Qualités. — L'éperlan qu'on pêche dans la Seine inférieure est, suivant le même auteur, bien préférable à celui qu'on prend par-tout ailleurs, soit dans la mer, soit dans l'Elbe, la Loire, l'Orne, etc. Il

y a des années où il est si gras que, mis sur les charbons, il en éteint le feu, comme le fait le halbourg ou hareng d'été de la Manche. Il est reconnu que tout l'éperlan qui se pêche au-dessus de Caudebec est plus ferme, a l'odeur moins forte, et est plus délicat que celui qui se pêche sur les fonds voisins de la mer. Aussi tous les pêcheurs s'accordent-ils à dire qu'il faut que ce poisson remonte la Seine pour acquérir sa qualité. L'éperlan de Caudebec et celui du Pont-de-l'Arche jouissaient autrefois d'une grande réputation, pour la saveur et la finesse de leur chair.

Voyages des éperlans et leurs habitations. — Les éperlans voyagent pour se procurer une quantité suffisante de nourriture et pour se reproduire. Ils exécutent ces voyages en troupes plus ou moins nombreuses; ils suivent plutôt le fond de l'eau que la partie voisine de sa surface, excepté quand les vents soufflent du midi. Ils remontent à la file, précédés par les plus forts, comme les rosses, les lavarets, etc.; et on prétend à Oissel, à Cléon, à Freneuse, etc., que, fidèle à ses habitudes, l'éperlan suit constamment la même route sans se détourner. Ce chemin est si étroit en quelques endroits, sur-tout dans ceux où le lit de la Seine se trouve traversé par des bancs de falaises, que sa largeur excède à peine 4 ou 5 pieds. Les pêcheurs qui tendent leurs nasses en face de la route suivie en prennent de grandes quantités, tandis que ceux qui les tendent à droite et à gauche de cette route n'en prennent quelquefois pas un seul; ce qui annonce que l'éperlan remonte la Seine en colonnes très-serrées.

L'éperlan se plaît dans les eaux un peu troubles et stagnantes où il a trouvé une bonne nourriture, et il s'y réunit plus en masse que dans les eaux claires. On a encore remarqué qu'à l'embouchure de la Seine, à mesure que l'eau du fleuve baisse avec le reflux, le poisson descend avec elle, et qu'il se porte successivement sur les bancs où il reste encore un peu d'eau.

Quelques pêcheurs admettent une montaison; d'autres en admettent deux, et ils ne sont pas d'accord sur les époques. Noël pense que les pêcheurs qui admettent deux montaisons confondent souvent avec l'éperlan de la première montaison le poisson de cette espèce, qu'il appelle *stationnaire*, et qui se montre de bonne heure et avant les autres.

Quand il se réunit des circonstances favorables, une montaison s'opère quelquefois en moins de dix jours, c'est-à-dire qu'un ou plusieurs lits d'éperlans n'emploient que cet espace de temps à monter de Quillebœuf jusqu'à Rouen et au-delà; ce qui est fâcheux pour le pêcheur, parce qu'alors le poisson passe trop vite et échappe aux piéges qu'on lui prépare.

Parmi les pêcheurs qui admettent deux montaisons, les uns prétendent que l'éperlan de la seconde montaison est plus gros que celui de la première, tandis que les autres sont d'un avis contraire; et ce dernier avis est conforme à l'analogie et à ce qu'on remarque dans un grand nombre d'espèces. Mais une vérité incontestable, c'est qu'à telle époque de l'année qu'on veuille pêcher dans la Seine, on y trouve l'éperlan en différens états, plein, vide, réparé de la maladie du frai, commençant à se remplir d'œufs, etc. Au moyen des nasses, on le prend dans tous les mois de l'année, au-dessus de Rouen, en plus ou moins grande quantité, comme sur les fonds du Tot, avec les guideaux. Enfin, Noël n'hésite point à affirmer qu'une partie des éperlans qui se pêchent dans la Seine y réside toute l'année; que, dans le temps du frai, il en vient aussi beaucoup de l'embouchure de ce fleuve et de la mer; qu'ainsi les lits d'éperlans qui se trouvent dans la Seine sont composés, partie de poissons stationnaires, et partie de poissons qui abandonnent les eaux de la mer pour remonter les eaux douces et venir déposer leur frai sur des fonds plus appropriés aux besoins de la reproduction.

Les pêcheurs qui prennent ce poisson depuis Rouen jusqu'au Pont-de-l'Arche; ceux d'Oissel, de Cléon, d'Orival, de Freneuse, etc., pensent qu'il habite une grande partie de l'année dans les endroits les plus profonds de la Seine, où l'eau est généralement plus calme, et où il se met à l'abri dans les creux du lit primitif. Ils sont dans l'opinion unanime qu'il en sort dans les grandes crues d'eau, avant les gelées, et qu'après avoir frayé, ce qui arrive à la fonte des neiges, plus tôt ou plus tard, suivant la température de la saison, il regagne ses demeures ordinaires avec une imperturbable régularité.

Nourriture. — On ne peut indiquer, d'une manière précise, la nourriture la plus ordinaire à l'éperlan réuni en troupes dans la baie ou embouchure de la Seine. On peut seulement conjecturer, d'après l'odeur de varec et de limon que sa chair y contracte, que la vase et le varec y entrent pour quelque chose. Les pêcheurs ont observé qu'il se nourrissait particulièrement de poux d'eau ou crevette des ruisseaux, qu'ils appellent vulgairement écraille (*pulex fluviatilis* de Ray), insecte aquatique très-commun dans la Seine. L'able, le riolet et autres petits poissons lui servent aussi d'aliment, ainsi que des petits vers, des insectes et des graines qui se trouvent charriés par les eaux. Sur les bancs de Quillebœuf, on voit quelquefois le sable becqueté comme serait la surface d'un réseau; on présume que ce sont des éperlans qui sont venus y chercher leur nourriture. L'opinion générale est que la bonté de la chair de l'éperlan dépend de sa nourriture. Aussi les pêcheurs mettent-ils une grande différence entre l'éperlan pris à Noirville, par exemple, et celui qu'on pêche à Jumièges, Duclair ou Boscherville.

Ennemis. — Le marsouin, le saumon et l'esturgeon détruisent une grande quantité d'éperlans; le brochet, le cahuhaux, la feinte poursuivent particulièrement le frai dans la saison du printemps; l'anguille en détruit aussi beaucoup, ainsi que la carpe, l'alose, la perche et le barbeau, tous poissons de la rivière de Seine. Ce dernier est reconnu par les pêcheurs qui tendent leurs nasses au-dessus de Rouen, pour être un des principaux ennemis de l'éperlan. Les poissons que l'on vient de nommer sont si friands de sa chair, que c'est le meilleur appât qu'on puisse leur présenter.

Propagation. — L'éperlan cherche toujours l'eau

la plus douce pour y déposer ses œufs; mais il ne réussit pas toujours à y parvenir. S'il lui arrive en remontant la Seine d'être contrarié par les grosses eaux, il fraie, dès son embouchure même, sur les fonds où il se trouve : aussi des pêcheurs de Villequier ont-ils vu souvent des radeaux entiers d'éperlans remonter la Seine, quoique déjà ils eussent jeté leurs œufs. Ils ont fait la même remarque pour l'alose. Les plus gros éperlans sont ceux qui fraient les premiers, circonstance de la reproduction de l'espèce qui leur est commune avec la morue, le hareng, la bordelière, la brême, etc.

Comme le gonflement des rogues est plus sensible et plus extensif dans les femelles, que celui des laites dans les mâles des poissons, elles sont les premières qui cherchent à se soulager et à trouver des endroits propres à recevoir leurs œufs.

C'est sur-tout à l'époque du frai, que l'éperlan exhale une odeur assez forte (*aura seminalis*).

Quelques personnes trouvent l'odeur du thym, d'autres celle de la violette, aux émanations qui s'échappent du corps de l'éperlan.

La *fraieson* (temps du frai) de l'éperlan dure un mois et se prolonge souvent au-delà. Si la température est favorable, il met beaucoup moins de temps à frayer. On a remarqué avec raison que les poissons qui multiplient beaucoup sont ceux dont la fraieson dure le plus : le goujon, la gibèle, etc., etc., en sont la preuve.

L'éperlan fraie depuis l'embouchure de la Seine jusqu'au Pont-de-l'Arche, sur les fonds où l'eau tranquille promet au frai qui doit éclore une nourriture douce et une pleine sécurité. Il ne fraie qu'une seule fois par an, et l'époque de la fraieson varie suivant les lieux : plus les fonds sont voisins de la mer, plus l'éperlan fraie de bonne heure, c'est-à-dire dès l'automne. Quand le jeune frai est assez fort pour venir s'essayer à la surface de l'eau, on le distingue des autres petits poissons à sa queue, d'une couleur légèrement brunâtre. Quand le frai se montre ainsi dans les eaux courantes, le grand éperlan ne s'y fait plus voir qu'en petites troupes : on présume qu'une partie a regagné la mer; que l'autre s'est fixée sur des fonds où l'eau est stagnante, et présente des alimens plus variés et plus nourrissans.

A la fin de l'hiver, on voit souvent vers Villequier et au-dessous de prodigieuses quantités de petits éperlans, qui sont charriés par les grosses eaux dans la mer.

Pêche de l'éperlan.

Les pêches les plus considérables de l'éperlan se sont faites dans les temps les plus anciens, depuis Caudebec jusqu'à l'embouchure de la Seine. Caudebec était le siége ou l'estaple principal des pêches de ce poisson; aussi cette ville portait-elle trois éperlans dans l'écusson de ses armes.

La Seine pouvait autrefois s'appeler le *fleuve des éperlans*, comme on a appelé une portion des eaux de la Baltique qui baignent les côtes de Livonie la mer des éperlans (*stintzée*). Ces poissons étaient si abondans sur les fonds de Freneuse et de Criquebœuf une vingtaine d'années avant la révolution, qu'on détendait les gords pour éviter qu'ils ne déchirassent les filets. On en prenait tant au Pont-de-l'Arche, au plus haut point de leur ascension dans la Seine, qu'on les y vendait par charretées. Une abondance égale signalait la présence de l'éperlan sur les fonds qui s'étendent de Duclair à la Mailleraie. Il est souvent arrivé de prendre 20,000 de ces poissons avec 20 brasses de filet appelé *seine;* mais le nombre des éperlans a bien diminué de nos jours : on n'en voit quelques-uns au Pont-de-l'Arche qu'à la faveur des grandes marées. Un cri unanime, disait M. Noël, s'élève contre l'incroyable destruction que font du jeune frai les guideaux du bas de la Seine. L'oubli des réglemens les a tellement multipliés, qu'ils en obstruent l'embouchure.

Observons que c'était en 1798 que Noël faisait ces justes réclamations contre l'abus des pêcheries établies sur la Seine; mais que la loi du 14 floréal an 10 (4 mai 1802), ayant ordonné que la pêche dans les rivières navigables serait affermée, et remis en vigueur les dispositions de l'ordonnance de 1669, les abus qu'il signalait alors n'existent plus, et que la pêche des éperlans, quoique moins abondante qu'autrefois, est redevenue plus importante qu'à l'époque de l'ouvrage de Noël.

Cet auteur observe que c'est le jeune frai de l'éperlan qui éprouve la plus grande destruction, parce qu'il est dévoré par les brochets, les aloses et les feintes; et que, comme on n'a pratiqué sur les deux rives de la Seine, depuis Rouen jusqu'à la mer, aucun étang artificiel, l'éperlan n'y saurait être d'un avantage aussi grand que dans la Basse-Allemagne, où il en existe beaucoup. Il propose de transporter ce poisson dans des étangs artificiels, dont le fond serait de sable et profond, parce qu'il y serait utile pour la nourriture des gros poissons, et qu'il pourrait y subsister long-temps sans éprouver une dégénération sensible, attendu qu'il peut se passer de l'eau de la mer.

Il y a différentes méthodes de pêcher l'éperlan, depuis le Pont-de-l'Arche jusqu'à l'embouchure de la Seine. Ces méthodes varient suivant les lieux et les saisons, et elles sont en outre soumises à diverses considérations qui se tirent de l'état de l'atmosphère, du coucher et du lever du soleil, de la lune, de la température de l'air, des vents, et enfin du cours de la Seine, subordonné au flux de la mer.

Des pêcheurs de Tancarville estiment que la nuit est en général plus favorable que le jour à la pêche de l'éperlan. Ceux qui habitent les bords de la Seine, au-dessus de Rouen, partagent cette opinion et regardent la nuit comme plus favorable pour la pêche aux nasses; car pour les seines, le jour et la nuit sont indifférens. Ceci ne doit pourtant s'entendre que des pêches faites quand l'eau de la Seine est claire; car si elle est chargée de sable et de vase, comme il arrive dans les *recrues*, le jour est plus avantageux que la nuit. Néanmoins, aux grandes marées du printemps, quand il y a un concours entre elles, la nouvelle ou la pleine lune et les vents du midi, la pêche, qui se fait en tous sens, parce que l'éperlan n'a plus de marche réglée, et que le besoin de frayer le rend plus inquiet, plus erra-

tique dans ses mouvemens, est aussi productive la nuit que le jour.

Au crépuscule, au premier chant de l'alouette, comme disent les pêcheurs, la capture de l'éperlan est généralement bonne. Souvent à la chute du jour, sur-tout si l'air est calme, le poisson s'agite dans l'eau plus volontiers, ce qui en facilite la pêche.

Il en est de même au lever, au coucher de la lune, principalement quand elle est pleine : au moins est-ce l'opinion unanime des pêcheurs; mais il paraît que la marée y contribue plus que tout le reste.

Un vent doux, soufflant du S.-E. au S.-O., est préférable aux vents de la partie du nord. Ceux-ci agitent trop la Seine; ce qui, joint aux grosses eaux qui s'y mêlent assez souvent, éparpille le poisson en trop petites troupes.

En pleine lune, en temps doux, les grandes marées sont préférables pour la pêche aux guideaux dans le bas de la rivière. Au-dessus de Rouen, au contraire, où l'on pêche avec des nasses, on a remarqué qu'une marée trop forte était moins avantageuse qu'une moyenne, parce que cette dernière excitait plus volontiers l'éperlan à se déplacer. Entre Rouen et le Pont-de-l'Arche, c'est toujours durant le flux et quand l'eau est *étale*, qu'on prend le plus d'éperlans; il s'en pêche peu en reflux. La même remarque a lieu pour le bas de la rivière, où les guideaux prêtent face au courant de la marée.

Si les pêcheurs reconnaissent des temps plus ou moins favorables à la pêche de l'éperlan, il en est de même de ceux qui lui sont absolument contraires ou des circonstances qui la rendent impraticable. Ainsi, par exemple, les basses eaux et les grosses eaux sont tout ensemble un obstacle à la meilleure capture possible de l'éperlan. Le premier cas arrive quand, durant l'hiver, il est tombé peu de neige, et que la fonte en est peu sensible pour l'augmentation du volume des eaux de la Seine; le second, lorsque les grandes crues qui viennent à la suite d'une température humide et pluvieuse repoussent l'éperlan jusqu'à l'embouchure de la Seine, et qu'alors il remonte difficilement.

Quant aux instrumens dont on se sert, on en use de plusieurs sortes.

En les prenant, depuis le Pont-de-l'Arche jusqu'à l'embouchure de la Seine, on en distingue deux espèces : les instrumens ou filets sédentaires; les instrumens ou filets mobiles, qui se déplacent à volonté.

Les gords, les nasses, les guideaux appartiennent à la première espèce.

Les gords ne sont point employés plus bas que Tourville. On sait que ces instrumens de pêche consistent en une file de pieux jointifs, qui forment une espèce d'entonnoir auquel on adapte des verveux ou guideaux disposés à cet effet, et qui, ouverts au courant de la Seine, arrêtent l'éperlan à l'aval de l'eau; ce qui n'a lieu que lorsqu'il y est entraîné et poussé par des tourbillons, qui forcent le poisson trop faible d'y entrer malgré lui. Aussi est-ce un des argumens dont se servait un des pêcheurs d'Oissel, qui, en accordant que l'éperlan pouvait bien remonter de la mer, niait qu'il y retournât, parce que, disait-il, il ne prenait guère ce poisson qu'en montant et presque jamais en descendant.

Les nasses sont des espèces de paniers d'osier, à claire-voie, qui laissent passer l'eau et retiennent le poisson : elles sont particulièrement employées à pêcher entre les rochers ou falaises du lit du fleuve, où l'usage des seines ne peut avoir lieu d'une manière fructueuse au pêcheur. On prend beaucoup d'éperlans dans les nasses. Malgré la petitesse de ce poisson, dit l'auteur du *Traité des Pêches*, on n'a pas besoin que les osiers soient aussi serrés que lorsqu'on prend des anguilles. On attache dix à douze nasses ensemble, qu'on fait descendre, au moyen d'une corde, dans l'endroit du passage des éperlans, quand ils remontent à contre-courant. Cette suite de nasses interrompant le cours de l'eau, les éperlans nagent autour, s'avancent vers le goulet et s'introduisent successivement dans la nasse : on y prend aussi divers autres poissons, tels que des brêmes, des gardons, des barbeaux, etc., etc. Les nasses qui servent à la pêche de l'éperlan ne durent guère qu'une année, parce qu'elles sont faites avec un osier fin et vert. Cet instrument de pêche est particulièrement en usage entre Rouen et Pont-de-l'Arche, sur l'une et l'autre rive de la Seine, suivant l'opportunité des lieux.

Les guideaux sont un instrument de pêche très-destructif du poisson : c'est un appelet d'environ 6 mètres et demi en carré, attaché sur des pieux fixés avec des câbles, et placé au milieu du courant ou flux. Quand la marée pousse les eaux de la Seine devant elle et les refoule contre son cours, tout le poisson, gros ou petit, bon ou mauvais, s'y trouve emporté, froissé et y meurt en peu de temps. C'est principalement quand l'éperlan, contrarié par les grandes eaux, a été obligé de frayer dans le bas de la rivière, que la destruction du frai est incalculable. Trop faible pour lutter contre le flux, dans les marées de l'équinoxe du printemps, il est entraîné vers les guideaux avec une violence difficile à décrire, et bientôt il y est couvert de sable, de vase, de goëmon; ce qui en fait périr une quantité prodigieuse du premier et du second âge. Personne n'ignore que les guideaux sont tendus pendant toute l'année, excepté durant la saison des glaces; leur ouverture est en regard avec le flux. Quoiqu'à Tancarville et au-dessous la maille du filet soit assez large pour qu'un éperlan y passe aisément, les algues et autres plantes marines ont bientôt obstrué ces portes ouvertes à la petitesse et à l'agilité du poisson, vu sur-tout que les mailles du fond du guideau ont bien moins d'ampleur que celles des ailes ou bandières latérales. C'est un crible qui laisse passer l'eau et arrête tout le poisson.

La seconde espèce des instrumens de pêche employés dans la Seine consiste en filets mobiles appelés seines. Il y a la grande, la moyenne ou seine drue, et la seinette, le tramail ou tramaillon, etc.

Sous la dénomination de seine, on voit qu'il faut entendre des filets simples, tombant en nappe et employés en traîne, dont la maille diffère pour la largeur, et dont les dimensions ne varient pas moins, suivant la profondeur de l'eau où doit se pêcher l'éperlan. La maille a depuis 11 millim. jusqu'à 40 et au-delà (5 lignes jusqu'à 18). Quand on se sert de la seine, on pêche, soit avec des barques, soit à

bras d'hommes, sur des fonds unis, où l'eau a peu de profondeur.

Le tramail ou tramaillon est composé de trois pièces de filets, deux à grandes mailles, une à petites, dont la largeur ordinaire n'excède pas 11 millim. (5 lignes), et dont la flue est faite d'un fil très-fin, qu'on tanne à volonté; le pied du filet est garni de plomb, la tête l'est de flottes de liége. Ces filets ont depuis 2 mètres et plus jusqu'à 3 mètres de chute (7 à 9 pieds). Les pêcheurs les font descendre à plus ou moins de profondeur, au moyen de cordes qui se prolongent à volonté. La pêche au tramail se fait avec des barques.

L'éperlan se prend aussi à l'hameçon; mais ce qu'on en pêcherait serait peu considérable.

ÉPERLAN BATARD. On appelle ainsi, dans quelques endroits, de petits poissons, tels que des ablettes, dont on se sert pour amorcer les lignes. V. *Ablette*.

EPERLAN FRANC. On donne mal à propos ce nom à un petit poisson que l'on pêche à l'embouchure de la Loire, et qui ressemble un peu à la sardine de moyenne grosseur, avec cette différence qu'il est plus effilé et plus arrondi. Ce poisson a les écailles argentées; des points noirs régulièrement distribués sur le dos; les yeux gros, l'iris couleur de perle, la prunelle noire; la gueule grande, la mâchoire inférieure plus avancée que l'autre, toutes deux armées de dents; le palais garni d'aspérités; la langue rude; les narines doubles; deux nageoires dorsales, une ventrale, la caudale fourchue; deux nageoires branchiales; deux nageoires sous la gorge, et toutes formées par des rayons souples, et la plupart rameux. Ce poisson est transparent comme le véritable éperlan; il entre dans la Loire au printemps, et c'est alors qu'on le prend en abondance. Sa chair est d'assez bon goût, mais nullement comparable à celle de l'éperlan de la Seine.

ÉPERVIER. Filet de pêche, en latin *funda*, et dont le nom pourrait bien provenir de ce que ce filet agit à l'égard du poisson comme l'oiseau qui porte le même nom agit à l'égard de sa proie, en fondant dessus de haut en bas: on le nomme aussi *furet* et *risseau*.

L'épervier est un filet de forme conique ou en entonnoir. (V. *Pl.* 23, *fig.* 29, *A B C.*) Son embouchure *A B* est fort large, et dans les grands filets elle a jusqu'à 11 et 12 brasses; elle diminue peu à peu d'étendue, et le filet se termine en pointe au sommet du cône *C*, où est attachée une corde, qu'on tient plus ou moins longue suivant l'endroit où l'on veut pêcher. Sa chute, depuis *C* jusqu'en bas, a une longueur proportionnée à son embouchure: supposant, par exemple, que le tour de son envergure soit de 60 pieds, sa coiffe aura 12 pieds, parce qu'elle doit avoir le cinquième de la circonférence de l'embouchure.

Ce filet, qui est d'un fort bon fil retors en trois, est bordé en *A B* d'une corde grosse comme le doigt pour les grands filets, et comme un tuyau de plume pour les autres; on la garnit de bagues de plomb, qui peuvent peser, chacune, une once, et quelquefois avec des balles percées, qu'on enfile dans la corde comme des grains de chapelet, et qu'on assujettit par des nœuds faits entre deux balles. Le plus souvent les bagues sont de petites plaques de plomb qu'on roule sur la corde à petits coups de marteau, comme le ferret d'un lacet. Toute cette plombée pèse environ 40 ou 50 livres pour les grands filets, et de 20 à 25 livres pour les autres. Le bord du filet excède de 12 à 18 pouces dans le premier cas, et de 8 à 12 dans le second, la corde plombée; mais cette partie est retroussée en dedans du cône, et comme elle est soutenue de distance en distance par des lignes *D*, cette portion du filet forme, tout autour de l'embouchure de l'épervier, des bourses dans lesquelles le poisson s'engage.

La *fig.* 30, *a b*, représente une coupe de ce filet; *a* est un plomb ou une portion de la corde plombée; *b* est la partie du filet relevée en dedans, et qui, retenue par les ficelles *B D*, qui sont assez éloignées les unes des autres, comme on le voit *fig.* 29, forme les bourses *e*, dans lesquelles le poisson, en cherchant à s'échapper par-dessous le filet, s'engage et reste nécessairement en la possession du pêcheur.

Manière de travailler les éperviers.

Comme on augmenterait inutilement le travail, le prix et le poids du filet, si on faisait, dans toute l'étendue d'un épervier, les mailles aussi serrées qu'elles le doivent être en bas, on a coutume de donner auprès de la culasse 2 pouces d'ouverture aux mailles, tandis que vers l'embouchure on peut quelquefois à peine y passer le doigt, à moins qu'on ne se propose de prendre seulement de gros poissons. Au bord de la mer, les mailles ont assez communément 11 lignes en carré.

On travaille les éperviers en rond, et pour faire la diminution des mailles, comme nous venons de le dire, quand on a fait dix rangs de mailles ou dix ourdres en descendant, à compter de la culasse ou de la levure, on forme les mailles suivantes sur un moule plus petit, et on continue, de dix en dix rangs de mailles, à changer de moule pour en prendre de plus petits, jusqu'à ce qu'on soit arrivé au bas du filet. Quand on se propose de tenir les mailles d'en bas moins serrées, on ne change de moule que de quinze en quinze rangs de mailles.

Comme il faut que le filet s'élargisse peu-à-peu à mesure qu'on approche de l'embouchure, on fait alternativement un rang de mailles sans accrues et un autre avec des accrues de six en six mailles. Il est sensible que quand on fera un rang de mailles au-dessous des accrues, le nombre des mailles de ce rang sera augmenté proportionnellement au nombre des accrues qu'on aura formées, et la circonférence du filet sera plus grande qu'elle n'était: en continuant à former ainsi des accrues jusqu'au bas du filet, on lui procure un évasement convenable.

Ensuite on retrousse en dedans les bords du filet, et on les attache de pied en pied, pour former des bourses au bas et autour de l'épervier; enfin on doit avoir attaché avec de bon fil retors la corde plombée à la partie du filet destinée à former l'embouchure: c'est ainsi que sont faits la plupart des éperviers; cependant il y en a de petits qu'on monte différemment.

Ces derniers éperviers (*fig.* 28) sont ordinairement moins grands que les autres, et n'ayant point de bourses à l'embouchure, tout le rets se termine à la corde plombée; de plus, au lieu de lier une corde à la pointe du cône par où le filet a été commencé, on arrête cette partie de filet sur un anneau de cuivre ou de corne, épais de 6 à 9 lignes : ainsi les douze premières mailles, qui font la levure du filet, sont fermement arrêtées sur cet anneau à la corde.

En général, les éperviers sont de différentes grandeurs, suivant l'étendue de la nappe d'eau où l'on se propose de pêcher.

Manière de pêcher avec l'épervier.

Il y a deux façons de pêcher avec l'épervier : l'une en le traînant, l'autre en le jetant.

Pour pêcher avec l'épervier en le traînant, *fig.* 31, *Pl.* 23, on attache deux cordes à celle qui entoure l'embouchure du filet, et qui porte les plombs *f g*, faisant en sorte que l'espace *f g* occupe à-peu-près la largeur de la rivière ou du courant d'eau dans lequel on pêche.

Deux hommes traînent le filet en halant sur les cordes *k l*, de manière qu'une portion du filet *f g* se tienne presque droite à la surface de l'eau; le reste de l'embouchure du filet tombe au fond de l'eau, à cause des plombs. Cette embouchure porte sur le fond en décrivant une espèce d'ovale : la queue ou culasse du filet flotte entre deux eaux. Un homme *m* suit les pêcheurs, il tient la corde qui répond à la pointe du filet, et quoiqu'il la laisse lâche, il s'aperçoit cependant s'il y a des poissons pris, par les secousses qu'ils impriment au filet et qui se communiquent à la corde.

Lorsqu'on s'aperçoit aux secousses de la corde de la culasse qu'il y a du poisson pris, il est à propos de relever le filet : pour cela, le pêcheur cherche un endroit où la berge ne soit point trop élevée, où il n'y ait pas beaucoup d'herbes, en un mot qui soit commode pour tirer le filet à terre : alors les deux pêcheurs lâchent leur corde pour que toute la circonférence du filet porte sur le fond; un des pêcheurs prend la corde de la culasse, il la tire doucement à lui, non pas directement, mais en se portant d'une enjambée vers la droite, puis vers la gauche; ce qu'il répète à plusieurs fois, pour faire en sorte que les plombs qui portent sur le fond se rapprochent les uns des autres, et ferment l'embouchure du filet.

Quand il tient la culasse même du filet, il continue à tirer le filet en se balançant encore vers la droite et vers la gauche, mais sans changer de place; aussitôt qu'il s'aperçoit que tous les plombs sont bien réunis et qu'ils quittent le fond, il tire de toutes ses forces pour mettre promptement le filet sur l'herbe : alors, saisissant la corde qui porte les plombs, il la suit tout autour du filet, vidant les poches ou bourses, qui sont ordinairement remplies de vases, d'herbes, de coquilles, et de très-petits poissons qu'il doit rejeter à l'eau; mais à mesure qu'il s'en présente qui méritent d'être conservés, il les met dans un panier couvert, au fond duquel il y a de l'herbe fraîche.

Quand les rivières sont bordées d'herbiers ou de crônes, ou de sous-rives; en un mot, quand le filet ne peut pas embrasser toute la largeur de la rivière, on prend des *bouleurs* : ce sont des hommes armés de perches, qui marchent d'un côté et de l'autre du cours de l'eau, immédiatement derrière ceux qui halent le filet, et avec leurs perches ils battent les herbiers; ils fourgonnent dans les crônes pour engager le poisson à donner dans le filet.

C'est une question de savoir lequel est le plus à propos de traîner l'épervier contre le courant, ou en suivant le cours de l'eau; dans l'un et l'autre cas, une partie du poisson, effarouchée par les pêcheurs, les bouleurs et le filet, nage devant pour l'éviter : aussi est-ce pour arrêter ces fuyards qu'on tend de distance en distance, comme de 100 en 100 toises, un tramail qui traverse la rivière; et c'est ordinairement aux approches de ce filet qu'on prend beaucoup de poisson.

Quand la pêche est finie, les pêcheurs portent leur filet à un endroit où l'eau soit fort claire, pour le laver; ensuite ils le pendent par la culasse, et ils en étendent les côtés, pour le faire sécher : sans ces attentions, il serait bientôt pourri.

Lorsque les bords des rivières ne sont point praticables pour traîner le filet, deux pêcheurs mettent par le travers de l'eau un petit bateau, à l'un des bords duquel ils attachent une partie de la corde plombée, qui occupe la longueur du bateau : un pêcheur étant à l'avant, l'autre à l'arrière, ils conduisent avec des gaffes le bateau en le faisant toujours aller de travers au courant. Par ce moyen, on traîne le filet comme si l'on était à terre; mais, attendu que le bateau et les perches des pêcheurs effarouchent le poisson, une partie se retire dans les crônes, et communément on prend moins de poisson que quand ceux qui traînent sont sur les deux rives.

On voit dans d'anciens titres que les seigneurs avaient droit de pêcher à la *gourde* : nous allons donner une idée de cette façon de pêcher. Il arrivait assez souvent que deux seigneuries étaient séparées par une rivière, et que les deux seigneurs avaient un droit pareil d'y pêcher; mais les pêcheurs devaient, chacun, se tenir sur le bord qui leur appartenait. Le pêcheur *K*, *fig.* 4, ne pouvant point passer du côté de *L*, il attachait le bord supérieur du filet sur une perche qui traversait la rivière, et pour faire flotter cette perche, afin de soutenir le bord du filet à fleur d'eau, il attachait le long de la perche des gourdes ou calebasses vides, et à chaque bout de la perche deux cordes, une longue et l'autre plus courte, avec lesquelles il traînait le filet au milieu de la rivière.

Manière de jeter l'épervier.

On ne peut pêcher en traînant l'épervier que dans des courans d'eau qui ont peu de largeur, où l'eau n'est point profonde, et sur les fonds où il ne se trouve pas de roches ou même de pierres d'une grosseur un peu considérable. La manière de pêcher dont il s'agit présentement peut se pratiquer dans les grandes rivières, dans les étangs, entre les roches, même à quelque distance du rivage, pourvu

qu'il s'y trouve beaucoup de poisson, et que la nappe d'eau ne soit pas fort épaisse.

Pour cette pêche, on ne traîne point le filet, mais on le jette aux endroits auxquels on voit ou au moins on juge qu'il y a du poisson rassemblé.

Quand on a jeté l'épervier, les plombs font entrer les bords du filet au fond de l'eau, et le corps de ce filet couvre le poisson, de manière qu'il échappe bien difficilement quand on tire le filet hors de l'eau; mais la façon de jeter convenablement ce filet n'est pas aisée, et elle ne peut être bien exécutée que par un homme grand et fort.

Celui qui veut jeter le filet commence par lier à son poignet gauche la corde qui répond à la culasse, et de la même main il empoigne tout l'épervier environ à 2 pieds au-dessus de la corde plombée; ensuite, tenant cette portion du filet pendante, de sorte néanmoins que les plombs portent un peu à terre, il prend environ le tiers de la circonférence de l'embouchure du filet, et renversant le filet en entier, il jette cette partie sur son épaule gauche, se formant avec elle comme un manteau à l'espagnole; après quoi, il empoigne de sa main droite environ un autre tiers : le reste du filet pend devant lui.

Ayant ainsi tout disposé, et étant au bord de l'eau, il tourne son corps vers la gauche pour prendre un élan, et le rappelant avec vivacité vers la droite, il jette le plus fortement qu'il peut tout le filet à l'eau, de façon qu'en se déployant il forme une roue, *fig.* 32. La corde plombée entraîne au fond de l'eau l'embouchure du filet, qui enferme les poissons qui se trouvent sous le corps du filet.

On relève l'épervier, comme nous l'avons déjà dit, fort lentement, en se balançant de droite et de gauche pour rassembler les plombs; ensuite on tire tout le filet le plus vite qu'on peut, sur-tout lorsqu'il sort de l'eau.

Il est essentiel de choisir, pour jeter le filet, un endroit où le fond soit uni, sans fortes herbes, sans grosses pierres ni bois : sans cette précaution, l'on courrait risque de déchirer le filet et de perdre beaucoup de poisson, qui s'échapperait par les endroits où la plombée ne porterait pas sur le fond. Il est encore bien important que celui qui jette le filet n'ait ni boutons ni agrafes à ses habits; car si une maille du filet s'accrochait à un bouton ou autre chose semblable, le pêcheur, qui a pris un élan vers l'avant, serait infailliblement entraîné dans l'eau.

Pour éviter cet inconvénient, et se garantir en même temps de la quantité d'eau qui découle de l'épervier, que l'on jette plusieurs fois de suite, la plupart des pêcheurs ont coutume de mettre par-dessus leurs habits une espèce de chemise de femme, faite avec une toile très-serrée, et en outre ils attachent sur leur épaule gauche une peau de chèvre ou de mouton, le poil en dessus.

Les éperviers que l'on jette ne sont ni aussi grands ni aussi lourds que ceux qu'on traîne. Il y a même des façons de pêcher pour lesquelles les éperviers doivent être petits et légers, comme on va le voir.

Pêches diverses à l'épervier.

Les pêcheurs de la Méditerranée font un fréquent usage des petits éperviers, qu'ils nomment *risseaux*, quand ils aperçoivent des poissons attroupés entre les roches ou dans les étangs qui communiquent à la mer.

On prend quelquefois à la rivière d'Agde, d'un seul coup de filet, plus de trente aloses; ce qui se répète plusieurs fois dans une journée.

Dans les étangs salés, près de Narbonne, on se sert d'éperviers qui n'ont point d'embourrement ni beaucoup de plomb.

A la côte de Saint-Tropez, de Fréjus et autres endroits de la Provence, on se sert d'éperviers ou risseaux qui ont environ 2 brasses de hauteur et 10 de circonférence; les pêcheurs se promènent le long du rivage, et ne jettent leur épervier que lorsqu'ils voient des poissons près de terre.

Sur la Dordogne, deux pêcheurs se mettent dans de petits bateaux avec un épervier, et prennent, durant toute l'année, des *carpes*, des *barbeaux*, etc.

A Libourne, sur la rivière d'Isle, on prend de même des poissons blancs, des carpes, des barbeaux, des brochets, et dans les saisons convenables des aloses et des surmulets.

A Fécamp, dans la partie la plus étroite de la rivière de Paluet, on prend des truites avec l'épervier.

Les pêcheurs qui s'adonnent particulièrement à cette pêche mettent volontiers aux endroits où ils veulent pêcher des appâts de fond; mais comme il faut employer dans cette occasion des appâts qui coûtent peu, ils les font ordinairement avec du son, des feuilles de menthe sauvage, du millet et d'autres graines germées. Au reste, on prétend que cet appât n'attire point le saumon ni l'alose. Observons d'ailleurs que les appâts deviennent inutiles dans les grandes rivières, telles que la Seine, où les égouts qui y aboutissent fournissent aux poissons des alimens en assez grande quantité, sur-tout quand on pêche au-dessous des grandes villes.

En général, la pêche à l'épervier n'est pas avantageuse pour prendre le poisson qui s'enfonce dans la vase ou le sable; cependant quelquefois des poissons, effarouchés par les plombs, nagent pour s'enfuir, et donnent dans le filet.

Dispositions réglementaires.

La pêche à l'épervier ne serait point destructive, si les pêcheurs avaient l'attention de rejeter à l'eau les petits poissons; mais comme on ne peut guère compter sur cette attention, l'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 10, défend expressément l'emploi de l'épervier pour la pêche dans les rivières, à peine de 100 fr. d'amende pour la première fois, et de peine corporelle (l'emprisonnement) pour la seconde.

La défense de pêcher avec l'épervier s'applique aux rivières non navigables ni flottables, comme aux grandes rivières. Cela résulte des anciennes ordonnances de mars 1515, art. 89, et de février 1554, art. 31, qui défendent de pêcher avec des filets prohibés dans toutes les rivières en général, grandes et petites; d'un arrêt du conseil, du 27 novembre

1701, et des arrêts de la cour de cassation, des 21 février 1812, 7 et 14 août 1823, et d'un grand nombre d'autres, qui s'appliquent à tous les engins prohibés.

Le fait de pêche avec un épervier non revêtu du sceau en plomb prescrit par la loi constitue un double délit, punissable des peines portées par l'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 10 et 13. (*Arr. de la C. de cass., du 20 août 1824, au Recueil des Réglemens forestiers.*

ÉPHÉMÈRE. Les éphémères sont des insectes qui ont reçu ce nom, à cause de la courte durée de leur vie quand ils ont acquis leur dernière forme. Il y en a qui ne voient jamais le soleil; ils naissent après qu'il est couché, et meurent avant qu'il reparaisse sur l'horizon. Les éphémères se montrent sur les rivières; elles ne paraissent pas à la même époque ni aux mêmes heures dans tous les pays : c'est vers le milieu de l'été, et quand le soleil est prêt à se coucher, que celles de la Marne et de la Seine commencent à se montrer. On en voit aux environs de Paris des nuées qui obscurcissent l'air. Elles ne paraissent que pour perpétuer leur espèce, et la plupart tombent dans la rivière, où elles sont la proie des poissons, qui en sont très-friands. Les pêcheurs leur ont donné le nom de *manne de rivière*. Ils s'en servent pour appâts.

ÉPINETTE. Sorte de *haim* qui se fait avec des épines d'arbres. La pêche qui se fait avec ces sortes de haims s'appelle *pêche à l'épinette*.

ÉPINOCHE ou ÉPINOCLE, *gasterosteus aculeatus*. (Lin.) Petit poisson que l'on nomme aussi *écharde*, *épinarde*, *savetier*.

Description. — Ce poisson (*Pl. 9 des Poissons, fig.* 13) parvient rarement à 3 pouces de longueur; il a trois aiguillons sur le dos devant la nageoire dorsale; cette nageoire composée de 13 rayons, la nageoire anale composée de 9, les nageoires ventrales d'un aiguillon dur et pointu; la tête tronquée antérieurement, et comprimée des deux côtés; la bouche large; le corps vert en dessus, et d'un blanc rougeâtre en dessous; les nageoires jaunes; les aiguillons pointus et durs; la ligne latérale composée de plaques osseuses, plus petites aux deux extrémités. C'est des ardillons dont ce poisson est hérissé sur le dos et sous le ventre que lui viennent les noms d'*épinoche*, d'*épinarde* et d'*écharde*.

Habitation. — Il habite toutes les eaux vives ou stagnantes, et on le trouve au bord des rivières, dans les ruisseaux et dans les fontaines.

Nourriture. — Il vit de larves d'insectes et de têtards de grenouilles.

Propagation. — Il fraie en avril et mai, et multiplie beaucoup; il quitte alors les lacs pour remonter les fleuves et les rivières.

Ennemis. — Ce petit poisson est redoutable par ses aiguillons piquans, qui le garantissent de la voracité des gros poissons, qu'il blesse ou à qui il cause la mort; mais il est la proie des oiseaux d'eau à bec pointu, qui le déchirent, et évitent ainsi la piqûre de ses armes.

Qualités. — On le regarde comme un fléau dans les étangs, dont il consomme les substances nutritives sans pouvoir lui-même servir de nourriture aux poissons. En France, on n'en fait aucun usage; on le donne néanmoins aux dindons. Dans quelques pays, où il est très-abondant, on en fait de l'huile et on en fume les terres.

Pêche. — On ne pêche point ce poisson exprès; mais on en prend beaucoup en pêchant des ables et des éperlans. La plupart des pêcheurs le rejettent, parce que les épines dont il est hérissé le font repousser des cuisines.

ÉPINOCHE (GRANDE) ou SPINACHIE. Autre poisson du même genre, qui a 15 aiguillons au-devant de la nageoire du dos, et qui parvient à 5 ou 6 pouces de long. Les épines de son dos sont petites en comparaison de celles de l'espèce précédente et de l'épinochette, dont nous allons parler; elles sont, de plus, recourbées en arrière. On le prend en grande quantité sur les côtes de Hollande, pendant les nuits d'été, à la pêche au feu. On n'en fait usage que pour fumer les terres ou en tirer de l'huile; cependant les gens pauvres le mangent. On l'appelle *grande épinoche* sur nos côtes, où on le trouve aussi.

ÉPINOCHETTE, *gasterosteus pungitius*. (Lin.) Poisson encore plus petit que l'épinoche, que l'on trouve dans la mer et dans les lacs qui y communiquent, et qui remonte les rivières au printemps pour y frayer. Il a 10 aiguillons au-devant de la nageoire du dos. On ne fait aucun usage de ce petit poisson, et on le prend même rarement, attendu qu'il passe à travers les mailles des filets.

ÉPISSOIR. Sorte de cheville de fer dont les emballeuses de poissons se servent pour écarter les osiers et y passer les ficelles. V. l'article *Emballage*, au mot *Pêche*.

ÉPRAULT. Nom qu'à Granville on donne à la *menuise*.

ÉPUISETTE. Petit filet en forme de poche, *Pl.* 11, *fig.* 18, que l'on nomme aussi petite *trouble* ou *troublette*, et qui est monté sur un cerceau auquel est attaché un long manche en bois. Elle sert au pêcheur à enlever le poisson un peu gros qu'il prend à l'hameçon; et pour cet effet, le pêcheur, au moment de tirer son poisson de l'eau, passe la canne dans la main gauche, et prenant l'épuisette de la droite, il la place sous le poisson, qu'il enlève sans craindre qu'il échappe.

ERLA. Petit poisson, que les Basques nomment *erla* lorsqu'il est petit, et *bouchougna* lorsqu'il a 15 à 18 pouces de longueur. Ce petit poisson a beaucoup de rapport avec le sarguet par la forme de son corps et de ses nageoires; l'un et l'autre ont une tache noire près l'aileron de la queue, et des bandes circulaires brunes qui s'étendent du dos vers le ventre; mais l'*erla* a de plus des marques noires de forme irrégulière entre l'extrémité des ouïes et l'articulation des nageoires branchiales. L'*erla* est un poisson de mer qui remonte volontiers dans les rivières.

ESCABÈCHER. Manière de préparer les sardines.

ESCAUME. Cheville de bois qu'on frappe sur le bord du bateau, et qui forme un point d'appui aux avirons lorsqu'on rame.

ESCAVE, ESCAVAR, ESCAVETTE. Noms que les pêcheurs de la Garonne donnent à la seine, grand filet de pêche. V. *Seine*.

ESCLIPOT. Caisse dans laquelle on laisse la morue tranchée et habillée.

ESCOPE. Grande cuiller de bois dont les matelots et les mariniers se servent pour vider l'eau de leurs bateaux quand ils sont trop petits pour avoir des pompes.

ESNARDS. Lignes qu'on attache à la tête d'un filet, et qui tiennent à une grosse flotte de liége pour soutenir un filet entre deux eaux.

ESOCE, *esox*. Genre de poissons de la famille des *abdominaux*, qui renferme plusieurs espèces, dont le *Brochet* et le *Bélone*. V. ces mots.

ESPADON, *xiphias gladius*. (Lin.) Poisson du genre des *xiphias*, qu'on nomme aussi *épée-de-mer*, mais qui est différent du cétacé, dont nous avons parlé sous ce dernier nom. On l'appelle encore *empereur*, et en Languedoc *imperador*. Il se nomme en Prusse *hornefisch*; en Hollande, *zwaardwisch*; en Portugal, *grand-espados*; à Gênes, *imperator*, et à Venise, *spada*.

Histoire. — Ce poisson était connu des Grecs, dont il avait fixé l'attention par la forme particulière de sa mâchoire supérieure, et comme il déchirait souvent les filets des pêcheurs, ceux-ci faisaient, particulièrement lors de la pêche du thon, des sacrifices à Neptune pour obtenir que leurs filets fussent respectés par l'espadon. On le pêchait à la ligne, et, suivant Oppien, on amorçait l'hameçon avec l'hippure, dont l'espadon est très-friand. Aristote avait observé qu'il était tourmenté, de même que le dauphin, par un insecte dont les piqûres le faisaient sauter hors de l'eau. Strabon a dit le premier qu'il s'en trouvait dans la mer Tyrrhénienne, dont la longueur égalait celle d'une barque. Enfin, il résulte des rapports d'Athénée et de Xénocrate que l'on salait la chair de l'espadon, comme cela se pratique encore en Sicile. On le pêchait souvent dans les madragues, où il s'engageait en poursuivant le thon et d'autres poissons du genre des scombres. Il fut beaucoup mieux décrit par Albert et Vincent de Beauvais qu'il ne l'avait été par les anciens; et cependant Albert le confondait sous le même nom avec le requin.

Description. — L'espadon (V. la *Pl.* 4, *fig.* 1) est un des plus gros poissons des mers d'Europe; il rivalise, par ses dimensions et sa force, avec les cétacés, et il est pourvu d'une arme redoutable, avec laquelle il peut se défendre de ses plus puissans ennemis. Pline dit qu'il surpasse souvent le dauphin en grandeur, et Hamilton rapporte qu'on en prend sur les côtes méridionales de l'Italie, qui ont de 18 à 20 pieds de long, et qui pèsent de 4 à 500 liv.; mais il n'a ordinairement, dans les mers du Nord, que 5 à 6 pieds de long. Ce poisson a le corps allongé, rond, uni et couvert d'une peau mince; la tête aplatie et assez grosse; la bouche large, et garnie d'un grand nombre de petites dents; les deux mâchoires se prolongeant en pointe, la supérieure d'un tiers plus longue, ferme, plate en dessus et en dessous, tranchante sur les côtés, terminée en pointe obtuse, enfin ressemblant à une épée; la langue libre et volumineuse; les narines en avant des yeux, qui sont saillans; les ouvertures des ouïes derrière les yeux; la ligne latérale formée de petits points noirs; le dos violet et le ventre blanc; la nageoire du dos brune, celles de la poitrine et de l'anus jaunâtres; celle de la queue de même couleur, allongée et en forme de croissant. La natation de l'espadon est très-rapide, et il perce comme un trait les cétacés, les squales et les autres poissons qu'il attaque. On a beaucoup parlé de ses combats avec ses ennemis; mais ce qu'on en a dit est exagéré : car, malgré sa force, ses armes et son agilité, il a les mœurs assez douces.

Habitation. — Les espadons habitent les mers de l'Europe et principalement la Méditerranée; ils vont ordinairement par paires, probablement le mâle et la femelle; ce qui doit paraître surprenant, puisque ce poisson est ovipare et ne s'accouple pas. Ils déposent leurs œufs pendant l'été sur les côtes, et c'est à cette époque qu'on en prend le plus.

Nourriture. — Ils ne vivent que de petits poissons et de plantes marines.

Qualités. — La chair de l'espadon est très-blanche, d'assez bon goût, très-nourrissante; on la préfère à celle du thon, sur-tout quand le poisson est pris dans le mois de mai; car plus tard elle est plus dure et difficile à digérer. On estime particulièrement les morceaux du ventre, de la queue et des environs des nageoires. On les sale et on les vend à un prix élevé; on sale également et on fait sécher le reste du corps, parce que ce poisson se corrompt promptement.

Pêche. — Les pêcheurs redoutent beaucoup l'espadon, parce qu'il perce leurs filets, et qu'il leur fait plus de dommage qu'ils n'ont de profit à en espérer. On en fait des pêches expresses sur les côtes de Sicile et à l'embouchure du Bosphore. Un homme placé en sentinelle sur la pointe d'un rocher ou au sommet d'un mât épie l'arrivée des espadons, et en donne avis aux pêcheurs par un signal qui indique la direction de leur marche : alors deux bateaux, montés, chacun, de deux hommes, un pour la manœuvre et l'autre pour le harponnage, vont à leur poursuite, et lorsqu'ils les ont joints, ils les attaquent tous deux en même temps; l'un des harponneurs lance son harpon sur le mâle, et l'autre le sien sur la femelle. Dès qu'ils sont touchés, on laisse filer la corde, comme dans la pêche de la baleine; car si on l'arrêtait on risquerait d'être submergé par les efforts que fait le poisson pour se sauver. On ne le hisse à bord que lorsqu'il est mort, ou au moins considérablement affaibli par la perte de son sang.

Ennemis de l'espadon. — On dit que ce poisson est si tourmenté par un insecte, sur-tout quand le temps est disposé à l'orage, qu'il entre dans une agitation extrême, saute en l'air, s'élance à terre, et même quelquefois jusque dans les petits bâtimens.

ESPADOT ou ESPARDOT. C'est un morceau de fer ajusté au bout d'un bâton, et qui forme un crochet; il sert à prendre au fond des écluses, dans les endroits où il reste de l'eau, les poissons qui y sont restés. Cette pêche se fait ordinairement aux flambeaux. V., au mot *Pêche*, ce qui concerne la *pêche à la basse eau*.

ESPALIER. Nom qu'on donne à deux paux qui sont à l'entrée de la pantenne de la paradière. V. *Parc*.

ESPAR. Levier qui sert pour la grosse artillerie; on emploie aussi ce terme pour signifier une forte perche plus menue qu'un mâtereau.

ESPARVIER ou ESPERVIER. C'est l'épervier en vieux français. V. *Épervier.*

ESPENS. V. *Spens.*

ESPÈRE. On appelle en Provence *tendre à l'espère* quand on tend des filets dans l'attente du poisson qui y donnera. V. *Cibeaudière.*

ESPION. On nomme ainsi en Roussillon le filet qu'on nomme ailleurs *Sardinal.* V. ce mot.

ESPROT. Petit poisson connu au Hâvre, et qui paraît avoir beaucoup de rapport avec le *sprat.*

ESQUAQUE. L'un des noms vulgaires d'un poisson. V. *Angelot.*

ESSAUGUE. C'est un filet dont nous avons parlé au mot *Aissaugue*, et dont on fait un grand usage dans la Méditerranée. Il y a au milieu de ce filet une grande bourse, aux deux côtés de laquelle sont deux ailes. On le tire à terre après lui avoir fait décrire une grande enceinte. V. *Aissaugue.*

ESSENCE D'ORIENT. Nom qu'on donne aux écailles des ables préparées pour faire les perles fausses. V. *Ables.*

ESTOIRE ou ESTOUEYRE. Sorte de tramail dont on se sert sur la Gironde pour prendre des gattes ou feintes, des soles, des turbots, etc. On le nomme aussi *bigearreyres* ou *bigearreyns.* V. *Manet.*

ESTRITS ou ETRITTE. On donne ce nom, sur les côtes de Basse-Normandie, à une espèce de crabes.

ESTROPE. Bout de cordage qui entoure la boîte d'une poulie, ou des cailloux, pour former une anse par laquelle on les suspend. V. *Corde.*

ESTROPIÉE (MORUE). Une morue estropiée est celle qui n'est pas entière. V. *Morue.*

ESTURGEON, *acipenser sturio.* (Lin.) Espèce de poisson du genre *acipensère*, qui est célèbre à cause de sa grosseur, de la bonté de sa chair, et de l'utilité qu'on retire de quelques-unes de ses parties. On le pêche non-seulement dans la mer, mais aussi dans presque tous les grands fleuves de l'Europe et de l'Asie septentrionale, et dans les lacs qui s'y déchargent.

Histoire.—Cet acipensère fut connu des Grecs, et on le pêchait, dès les temps les plus anciens, dans le Pont-Euxin et sur plusieurs points du vaste lac de Corocondame. Plusieurs forts avaient été bâtis et garnis de soldats grecs, pour assurer la pêche de l'esturgeon et de quelques autres grands poissons : des villes de la Grèce l'avaient fait frapper sur leurs médailles, et on le retrouve aussi empreint sur des médailles frappées en Espagne, dans les temps anciens. Il n'est pas certain que l'esturgeon n'ait pas été confondu par les Romains avec l'*huso*, autre espèce d'*acipensère.* Quoi qu'il en soit, l'*acipenser* des Romains leur arrivait des pays les plus éloignés; ce qui résulte des vers d'Ovide et de Martial, et ce que Macrobe a confirmé dans ses *Saturnales :* ce dernier en parle comme d'un poisson rare, qu'on servait sur la table des empereurs au son des instrumens. Les Romains tiraient ce poisson des contrées du nord-est de l'Europe. Il était très-abondant dans les principaux fleuves de l'Asie. Dans plusieurs pays, l'esturgeon était un poisson qui appartenait au souverain. En Suède, il appartenait au roi; en Normandie, il fut réservé aux anciens ducs, qui, par la suite des temps, en firent des concessions aux seigneurs territoriaux des fiefs baignés par la mer ou situés à l'embouchure des rivières. Les seigneurs, à leur tour, se dépouillèrent de ce privilége en faveur de quelques églises, ainsi qu'on le voit par des actes des XI^e., XII^e. et XIII^e. siècles. Le même privilége avait lieu dans d'autres parties de la France, ainsi qu'en Angleterre, en Prusse, en Espagne, en Portugal et en Italie.

Description. — L'esturgeon (*Pl. III des Poissons, fig.* 8) a la tête longue, terminée en pointe obtuse, et couverte par huit pièces osseuses en losange; la bouche placée en dessous du museau; des cartilages assez durs qui garnissent les deux mâchoires et tiennent lieu de dents; quatre filamens menus et semblables à des vers entre l'ouverture de la bouche et l'extrémité du museau; la langue épaisse; les narines doubles; les yeux petits; l'ouverture des ouïes grande; le corps très-allongé, pentagone, terminé en pointe, couvert sur le dos d'une rangée de pièces osseuses, saillantes dans leur milieu, et sur les côtés deux autres rangées de pièces analogues, mais plus petites, moins saillantes, et de beaucoup d'autres intermédiaires; le corps d'un bleu grisâtre, parsemé de points bruns ou noirs; le ventre blanc; l'anus près de la queue; la nageoire dorsale très-voisine de la queue, et composée de 38 rayons; les nageoires pectorales composées de 30 rayons, les ventrales de 25, l'anale et la caudale de 24. Cette dernière est placée en dessous; sa forme est celle d'une faux, et elle ressemble à celle des *squales.*

Cette ressemblance n'est pas la seule qui se remarque entre l'*esturgeon* et le *requin.* La position de la bouche, la forme générale et la grandeur du corps, la dureté de la peau, l'en rapprochent encore; mais il n'en est pas de même des qualités : l'un est aussi tranquille et aussi doux que l'autre est actif et féroce, et cela tient à la différence de leur nourriture.

Ce poisson parvient à une grandeur considérable, c'est-à-dire à plus de 25 pieds de long. Ceux de 12 à 15 pieds ne sont pas rares.

On connaît deux espèces d'esturgeon : la première, l'*acipenser sturio* de Linné, qu'on appelle aussi *estourgeon, sturion, créac, ichthyocolle* et *belluge* dans quelques contrées ou dans les parties méridionales de la France; cette espèce est celle dont nous allons donner la description. L'autre, qu'on nomme *grand esturgeon, acipenser huso,* Lin. (V. *Huso*), ne se trouve pas dans les rivières de France : elle ne se voit guère que dans la mer Caspienne, la mer Noire, et les grands fleuves qui y versent leurs eaux; elle y parvient à des dimensions bien plus considérables que l'autre. La longueur de 25 pieds, qui est le *maximum* de l'esturgeon ordinaire, est la mesure commune du second : Pallas en cite un qui pesait 2,800 livres.

Habitation. — L'esturgeon ordinaire est un poisson de mer, qui remonte les grands fleuves pour y déposer son frai. Tant qu'il reste dans l'Océan ou dans

la Méditerranée, il est mince et fluet, et n'acquiert pas ce goût fin et délicat qui le fait estimer des gourmets. Il fréquente plus particulièrement le Volga, le Tanaïs, le Danube, le Pô, la Garonne, la Loire, le Rhin, l'Elbe et l'Oder. On trouve aussi ce poisson dans d'autres rivières, et on en prend même de temps en temps dans la Seine. On a remarqué que les rivières que fréquentent le plus les esturgeons sont aussi celles où abondent les saumons, dont les premiers font leur nourriture. Ce fait est si bien établi, que les pêcheurs, certains de voir arriver ces poissons peu de jours après qu'ils ont pris le premier *esturgeon*, l'ont nommé le conducteur des *saumons*.

Nourriture. — L'esturgeon ne se nourrit que de vers, de reptiles et de petits poissons qu'il attend au passage, caché dans les roseaux ou les varecs, ou qu'il fouille dans la vase avec son museau, comme le cochon le fait avec son groin.

Propagation. — Le temps du frai est en avril et mai. La femelle de l'esturgeon dépose dans les fleuves une immense quantité d'œufs, qui, malgré la consommation qu'en font les saumons, les brochets, les anguilles, etc., doivent donner naissance à beaucoup de petits; cependant on n'en prend jamais. Il est probable que, dès qu'ils sont nés, ils regagnent la mer, et n'en sortent que lorsqu'ils ont acquis quelques années et qu'ils sont aptes à la reproduction.

Qualités. — La chair des esturgeons est très-délicate : on la compare, pour la consistance et le goût, à celle du veau; on la mange fraîche, salée, séchée, ou marinée. La laite du mâle est la partie qu'on préfère; on fait du caviar avec les œufs de la femelle.

La fermeté de la chair de l'esturgeon permet de la faire cuire à la broche comme la viande de boucherie.

On peut garder ce poisson plusieurs jours hors de l'eau, dans un lieu humide, sans qu'il périsse; il tient cette faculté, qui lui est commune avec la carpe, l'anguille et quelques autres poissons, de la conformation particulière de ses ouïes.

Pêche de l'esturgeon. — La pêche de l'esturgeon se fait sur les bords de la Garonne, depuis le mois de février, et dure jusqu'en août et même plus tard, suivant la température de la saison; elle ne se fait point à l'hameçon, mais au filet, parce que ce poisson se nourrit plutôt en suçant qu'en dévorant. Quand les pêcheurs sentent qu'il y en a quelques-uns de pris, ils les retirent, et les attachent à des bateaux en leur passant des cordes qui traversent leur gueule et leurs ouïes. On a soin aussi de leur attacher la queue avec la tête en forme de demi-cercle, et il est nécessaire de prendre cette précaution contre leur force prodigieuse; car dès qu'un esturgeon se trouve appuyé, il renverse d'un coup de queue l'homme le plus robuste, et brise les perches les plus fortes.

Pêche du grand esturgeon. — Cette pêche est d'une grande importance pour quelques nations, qui font un commerce fort étendu en Europe et en Asie avec sa chair, ses œufs préparés, et la colle qu'ils en retirent.

Dans le Danube, on le harponne, et lorsqu'il est arrêté, on le hisse à bord, par le moyen d'une corde, ainsi qu'on vient de le dire, ou bien on l'arrête avec des filets de ficelle à large maille, et on le traîne dans un endroit peu profond, où on le fait échouer, et on s'en empare facilement. Il n'est pas rare d'en voir arriver à Vienne qui ont été pris de cette manière à 40 et 50 lieues plus bas, attachés par les ouïes à la remorque d'un bateau, et encore pleins de vie. On vend leur chair à la livre comme la viande de boucherie.

La manière de pêcher le *grand esturgeon* dans le Jaïck et le Volga est beaucoup plus remarquable encore. On choisit un endroit où un fond uni s'étend depuis le bord jusque presqu'au milieu du fleuve. Là, on enfonce une rangée d'arbres ou de pieux qui traversent une partie du fleuve, soit en ligne droite, soit en forme d'angle obtus, ouvert vers le courant, de manière que les pieux s'élèvent au-dessus de la surface de l'eau; après cela, on prend des claies aussi larges que l'eau est profonde, et on les assujettit contre les pieux. Dans le milieu du fleuve est une ouverture d'environ 2 ou 3 brasses de large, qui sert d'entrée à une chambre carrée, faite aussi de pieux, au fond de laquelle est un cadre garni d'un filet de grosse ficelle, qui peut se lever très-facilement au moyen de cordes et de poulies. Le poisson, qui tend toujours à remonter, trouvant un obstacle, entre nécessairement dans la chambre, où son arrivée est annoncée par le trémoussement des cordes placées à l'entrée : alors les pêcheurs, qui sont en sentinelle, laissent tomber un filet qui ferme l'ouverture, lèvent le cadre, et s'emparent ainsi, sans coup férir, du poisson; trois hommes suffisent pour cette opération, qui se fait presque toujours pendant l'hiver, lorsque les fleuves sont gelés.

La pêche au filet, usitée dans les environs d'Astracan, se fait avec une certaine solennité. Lorsque la rigueur de la saison annonce l'arrivée des *grands esturgeons*, qui ont l'habitude de se tenir dans les trous les plus profonds du fleuve, on envoie ordre aux inspecteurs de la pêche de défendre toute espèce de pêche dans les endroits connus pour être les refuges des esturgeons, et on y place des sentinelles. Au jour fixé pour la pêche, on avertit tous les pêcheurs de se trouver à une certaine heure avec tous leurs filets, qui n'ont que 2 brasses de long sur 2 brasses de large, et on les divise en plusieurs bandes, chargées, chacune, de l'exploitation d'une fosse. On fait le moins de bruit possible, un coup de fusil donne le signal de jeter les filets; et dès que cette opération, qui doit être simultanée, quoiqu'il y ait quelquefois plus de trois cents bateaux, est terminée, de grands cris succèdent au silence. Les poissons, effrayés, cherchent à se sauver; mais ils sont entourés de toutes parts, et ils sont pris dans une autre espèce de filet qu'on nomme *pogonai*, qui n'est autre qu'une truble longue de 2 brasses et large de deux aunes, qu'on place sur leur passage. Cette pêche dure ordinairement 3 heures, et produit une grande quantité de poissons; on la répète quelques jours après, même souvent une troisième fois, selon que la quantité des poissons est considérable.

Dans le même pays, on pêche aussi l'esturgeon

avec une ligne de fond à l'embouchure même du fleuve, ou dans la mer, aux lieux où la profondeur de l'eau ne permet pas d'employer le filet.

Nous trouvons dans le *Dictionnaire d'Histoire naturelle*, article *Esturgeon*, les détails suivans sur l'importance de la pêche des esturgeons dans la mer Noire et la mer Caspienne, et des produits qu'on en tire, ainsi que sur la manière de préparer ces produits :

« La pêche des esturgeons fait, comme on l'a déjà dit, un objet de grande importance sur tous les fleuves qui se jettent dans la mer Noire et la mer Caspienne. On y en prend chaque année des milliers, et on y en prendrait des millions, qu'il n'y en aurait pas encore assez pour les besoins du commerce.

» Voici le détail des produits qu'on en tire.

» Dès qu'un esturgeon est amené à terre, on lui fend la tête avec une hache, puis on lui ouvre le ventre depuis la tête jusqu'à l'anus, et on tire, les uns après les autres, les intestins, les œufs, la vésicule aérienne, et enfin la moelle du dos. On jette la partie inférieure de l'estomac et le boyau; mais on garde la partie supérieure de l'estomac ou le gosier, pour le manger frais, ou le saler. La vésicule aérienne se met dans l'eau aussitôt qu'elle est détachée, afin qu'elle ne se dessèche pas, et qu'on puisse la vendre toute sa valeur à ceux qui font la colle de poisson. La moelle, après avoir été lavée, se met sur des bâtons pour la faire sécher à l'air. Lorsque toutes ces opérations sont terminées, on coupe, avec un couteau, la graisse qui se trouve dans l'intérieur de l'abdomen, sur-tout chez les mâles, et on la nettoie. Cette graisse, quand elle est fraîche, est de bon goût, et on peut s'en servir en guise de beurre ou d'huile.

» Le poisson étant ainsi vidé, on le lave, puis on le porte dans des glacières, où on le laisse mariner pendant 12 heures dans une forte saumure. Après cela, on le stratifie avec du sel. Les plus gros se coupent d'une manière particulière. On en fait cinq morceaux, qui sont la tête, le ventre, les côtés et le dos. Ces deux derniers se coupent souvent encore en longues lanières, que l'on fait sécher sur des perches.

» La chair du grand esturgeon est blanche, grasse, douce, et approche, comme celle de l'autre, de la consistance et du goût de celle du veau; aussi l'assaisonne-t-on de la même manière lorsqu'elle est fraîche; mais la plus grande partie se sale et s'expédie en Europe et en Asie, où on la recherche beaucoup.

» On a dit que lors de l'ouverture d'un esturgeon femelle, on mettait ses œufs de côté sans indiquer leur destination. C'est pour les préparer d'une manière particulière, pour en faire ce qu'on appelle le *caviar*, dont on distingue deux espèces; savoir, le *cavier gréné* et le *saek caviar*.

» La fabrication du premier consiste à presser les œufs sur un crible, à les manier en tous sens pour les nettoyer des peaux et des petits vaisseaux qui y sont attachés, à les mettre pendant une heure dans une saumure forte, à les faire égoutter sur un tamis, à les entasser avec force dans des barils, dont on ferme le fond après qu'ils sont remplis.

» La fabrication du second ne diffère de celle-ci que parce qu'on manie les œufs lorsqu'ils sont dans la saumure, pour les amollir, et qu'on les met par petites parties, d'une demi-livre, dans des sacs de toile, qu'on tord fortement pour faire égoutter toute la saumure avant de les presser dans des barils.

» Les ouvriers employés à ces opérations fabriquent encore une troisième espèce de caviar, avec toutes les parties qu'ils rejettent; mais elle est destinée à la classe la plus pauvre, et ne mérite pas d'être mentionnée.

» Enfin, depuis peu, on a introduit la méthode de saler les œufs tels qu'ils sortent du poisson, de les laisser pendant 7 à 8 mois dans les barils où ils ont été entassés, et enfin de les saler de nouveau, et de les faire ensuite sécher au soleil.

» Le caviar est fort recherché dans la Russie, la Turquie, une partie de l'Allemagne et de l'Italie. Les Grecs sur-tout en font presque leur nourriture exclusive pendant leurs longs carêmes; mais on en apporte rarement en France. C'est un manger aussi agréable que sain lorsqu'il est bien choisi et convenablement préparé. Il rapporte des sommes considérables au commerce de la Russie, qui, jusqu'à présent, l'a exclusivement vendu. On doit désirer que les autres nations, sur-tout celles qui se livrent aux grandes pêches maritimes, prennent l'habitude d'en préparer; car il est prouvé que les œufs de la plus grande partie des poissons peuvent en fournir d'aussi bon que celui de l'esturgeon. Il n'y a pas de doute que si le prix du caviar baissait, sa consommation s'étendrait en Europe et dans les colonies à sucre, et qu'il naîtrait une nouvelle branche d'industrie avantageuse sous tous les rapports.

» La colle de poisson se prépare de la manière suivante : quand on a lavé la vésicule aérienne, on la coupe en long et on en ôte la peau extérieure; après cela, on l'enveloppe dans de la toile, et on la presse dans les mains jusqu'à ce qu'elle devienne molle comme de la pâte; ensuite on en fait des tablettes ou des cylindres, qu'on contourne de diverses manières, et que l'on fait sécher à une chaleur modérée, et non au soleil.

» Quand on dissout cette colle dans l'eau, avec du sucre, et qu'on la fait cuire jusqu'à ce qu'elle devienne jaune et transparente, on obtient ce qu'on appelle la *colle d bouche*, en y ajoutant de l'eau-de-vie; on peut s'en servir pour raccommoder le verre et la porcelaine cassés, pour faire un vernis si fin, qu'il rivalise en apparence avec ceux de la Chine.

» Les Russes possèdent encore le commerce exclusif de cette substance, qu'on emploie dans plusieurs arts, et qui se soutient toujours à des prix trop élevés pour être d'un usage aussi général qu'il serait à désirer. Il est prouvé que la vessie aérienne, et les parties cartilagineuses de beaucoup d'autres poissons, peuvent fournir une colle, sinon aussi belle et aussi bonne que celle que fournit l'esturgeon, au moins en approchant assez pour pouvoir la remplacer dans un très-grand nombre de circonstances. On doit faire des vœux pour que cette branche d'industrie s'introduise parmi nos pêcheurs, dont elle augmenterait beaucoup les bénéfices.

» La colle de poisson est d'usage pour donner le lustre aux rubans et aux étoffes de soie, pour faire

les perles artificielles, clarifier le vin, la bière, le café, enfin pour remplir tous les objets auxquels on emploie ordinairement la colle-forte ordinaire, qu'elle surpasse beaucoup en bonté.

» Les Turcs ne montent leurs pierreries qu'au moyen de la colle de poisson dissoute dans de l'esprit de vin, chargé de résine ammoniaque, et on prétend que ces pierreries tiennent autant que celles qui sont montées à notre manière.

» On emploie aussi la colle de poisson, dans la médecine, contre la dysenterie, les ulcères de la gorge, ceux des poumons, etc.

» Les Russes et les Tartares font sécher la peau du grand esturgeon, et s'en servent ensuite en guise de carreaux de vitre. Rochon a depuis indiqué la colle elle-même comme pouvant remplir le même objet. Son moyen est très-ingénieux; il consiste à tremper des toiles très-claires de fil de laiton dans une dissolution de colle de poisson, et de les faire sécher à l'air. On a pu voir des lanternes et autres ustensiles ainsi préparés, à l'exposition de l'industrie nationale, qui ont été admirés de tous les connaisseurs. On les emploie généralement aujourd'hui dans la marine royale.

» On ne sera pas étonné que le nombre des esturgeons qu'on prend dans les fleuves qui se jettent dans la mer Caspienne fournisse une si grande quantité de caviar et de colle de poisson, lorsqu'on saura que les ovaires de ce poisson équivalent à plus du tiers de sa masse, c'est-à-dire qu'on a trouvé que ceux d'un poisson pesant 2000 livres étaient de 800 livres, et que chaque vessie aérienne est proportionnée à cette grandeur. On se sert d'ailleurs indifféremment du grand et du petit esturgeon, du strelet, de l'acipensère étoilé, et de poissons d'autres genres, pour la fabrication de ces articles, dans les pays où on est dans l'usage de les préparer. V. aux mots *Strelet* et *Colle de poisson*. »

ÉTABLI des ouvriers qui font les haims. C'est une table épaisse, basse et solide, sur laquelle sont plusieurs ustensiles et outils qui servent à ces ouvriers.

ÉTAL. C'est une table placée sur le pont d'un navire destiné à la pêche de la morue, et sur laquelle travaillent les décolleurs et les trancheurs. V. *Morue.*

ÉTALIER. Ce mot est pris pour deux pêches fort différentes. Quelquefois c'est un établissement de pieux et de perches, qu'on fait au bord de la mer pour tendre des filets de guideaux : les uns s'appellent *hauts*, et les autres *bas étaliers*, suivant leur grandeur. Dans les environs de Coutances, l'*étalier* est un filet tendu circulairement sur des perches. V. *Guideaux.*

ÉTALIÈRES. Ce que les pêcheurs de Coutances nomment *étalières* diffère beaucoup des grands et petits étaliers dont nous avons parlé à l'occasion des *guideaux*. Ce sont de petites pêcheries en demi-cercle (*Pl.* 32, *N°. IV*), dont les filets ne sont pas entièrement montés sur piquets.

Le pied du filet est ensablé : ainsi il n'y a point de lest, et le haut ou la tête est garni de flottes de liége et de bandingues.

Les *bandingues* sont des lignes qu'on attache à la corde qui borde la tête du filet. Ces lignes sont une fois aussi longues que le filet a de chute, et le bout opposé au filet porte une pierre ou une torche de paille qu'on enfouit dans le sable; de sorte que quand le filet est debout, comme aux parties *A*, *B*, *C*, *E*, les bandingues *F* font l'office d'étais, et retenant la tête du filet, elles empêchent que la force du courant ne le couche sur le terrain : ainsi elles agissent de concert avec les flottes, pour tenir le filet à-peu-près perpendiculaire. Quand la mer monte, les bandingues n'empêchent point le filet de se coucher sur la plage; mais lorsqu'elle descend, tous ces petits étais *F* s'opposent à ce que le filet, obéissant au courant, ne s'abatte vers la mer.

Pour ces petites pêcheries, on ne met que 3 ou 4 piquets *A*, *B*, *C*, *E*, qui souvent n'ont pas la hauteur de la chute du filet, et leur usage est d'en soutenir un peu le fond. On préfère de ne point mettre des piquets aux parties *d*, *d*, mais seulement des flottes et des bandingues, pour que le filet prête et s'abaisse quand il se présente du varec, qui passe par-dessus la tête; le filet se relève quand le varec a passé à côté des flottes et des bandingues. Comme les piquets sont bas, les immondices légères peuvent passer par-dessus.

ÉTALON. C'est, en terme de pêche, le nom qu'on donne en quelques endroits aux câblières. V. *Folles.*

ÉTAMBOT. Pièce qui s'élève à-peu-près perpendiculairement à l'arrière du bâtiment à l'extrémité de sa quille, et à laquelle est attaché le gouvernail.

ÉTAMER. C'est couvrir les haims d'étain pour empêcher qu'ils ne se rouillent. V. *Haim.*

ÉTANG. Mot qui vient du latin *stagnum*, lieu où l'eau est stagnante. C'est une grande étendue d'eau qu'on retient par une digue qu'on nomme *chaussée*, au milieu de laquelle il y a un déchargeoir appelé *bonde*, qu'on ouvre quand on veut vider l'*étang* pour le pêcher. Le poisson croît et se multiplie dans l'étang. Il y a de petits étangs qui sont uniquement destinés à la multiplication du poisson; on les nomme *alviniers* ou *carpiers*.

Nous diviserons cet article en trois sections : la première sera consacrée à une notice historique sur les étangs; la deuxième à la description des étangs, à leur entretien, empoissonnement et à la manière de les pêcher; la troisième à la législation sur les étangs.

PREMIÈRE SECTION. — *Notice historique sur les étangs et viviers.*

Quelques poissons et principalement la dorade, en passant, au printemps, dans les étangs naturels et les lacs qui communiquent à la mer, peuvent avoir inspiré aux Romains l'idée de construire des bassins artificiels pour y avoir en tout temps du poisson. Ils poussèrent cette industrie bien plus loin que les Grecs, qui possédaient une foule de baies où la pêche était toujours praticable.

Rome, qui n'avait donné quelque attention à la pêche que dans la vue d'augmenter le nombre des hommes de mer pendant les guerres puniques, se trouvant délivrée de la redoutable rivalité de Car-

thage, céda insensiblement aux charmes du luxe, et la pêche fut considérée comme un des principaux moyens de satisfaire à la pompe des festins. On rechercha avec ardeur les poissons des mers étrangères; mais comme les vents contraires et les tempêtes s'opposaient quelquefois à la navigation des navires qui les apportaient à Rome, on vit les plus riches habitans de cette cité élever sur les bords de la mer des digues assez fortes pour résister aux vagues. D'autres firent ouvrir des montagnes, et on y creusa d'immenses viviers, dans lesquels on déposait les poissons des côtes de Syrie, d'Égypte, des îles de Rhodes et de Crète.

Il y avait deux sortes de viviers: les uns étaient alimentés par l'eau douce, les autres par l'eau salée. Les premiers et les plus anciens de tous furent appelés les viviers plébéiens, depuis que les patriciens dédaignèrent d'en posséder de semblables: ils ne contenaient que des poissons communs, tels qu'il s'en voit dans nos étangs. Les viviers ou bassins qui recevaient l'eau de la mer étaient les plus estimés et les plus dispendieux. L. Lucullus et G. Hortensius, personnages consulaires, et ensuite L. Philippus, se firent une réputation scandaleuse par les sommes énormes qu'ils employèrent à la construction de ces grands bassins, qui entraînaient autant de travaux que l'établissement d'un port de guerre.

Licinius Muréna fut le premier qui donna une grande vogue aux folies de ce genre; il n'eut que trop d'imitateurs, et fut même surpassé par Lucullus. Ce dernier fit percer une montagne près de Naples pour introduire l'eau de la mer dans les bassins et il fit creuser des cavernes, où, pendant l'été, les poissons trouvaient une fraîcheur délicieuse, appropriée à leurs besoins.

Après ce goût effréné dont les viviers ou bassins maritimes furent l'objet, la grande passion des hommes riches était de posséder des poissons apprivoisés. Il nous serait difficile de faire connaître les diverses espèces qu'ils façonnèrent à cette servitude domestique: les auteurs les désignent sous les noms de *mulle*, de *muge*, de *loup*, de *rhombe*, de *murène*, de *dorade*. Nous connaissons la plupart de ces poissons, ou nous croyons les connaître. Quant à ceux dont les étangs de l'Europe sont aujourd'hui peuplés, tels que la *truite*, le *brochet*, la *tanche*, la *brême*, ils étaient, comme nous l'avons dit, exclus des viviers des riches, qui n'admettaient que des poissons rares et dès-lors d'un grand prix.

Les opsophages étaient, chez les Grecs, non ceux qui faisaient bonne chère avec le meilleur gibier, mais bien ceux qui donnaient la préférence aux poissons, comme à la substance la plus délicate. Les Romains ne peuvent se comparer à aucune nation sous les rapports du luxe qu'ils mirent dans ce genre de consommation. Columelle et Varron s'élevèrent avec force contre cette prédilection aveugle et désordonnée, accordée aux productions naturelles des eaux sur les autres alimens. Le premier leur reproche avec raison les sommes immenses qu'ils dépensaient; et de même, dit-il, que de grandes familles se glorifiaient de surnoms qu'elles devaient à la reconnaissance publique pour des actions honorables ou utiles, de même on voit Sergius-*dorade* et Sergius-*murène* s'enorgueillir de noms empruntés de ceux des poissons dont leur luxe coupable fait toute la célébrité.

Ces vastes viviers, où les riches trouvaient réuni en tout temps ce que l'Europe, l'Asie et l'Afrique pouvaient offrir de plus rare, exigeaient un entretien qui ruinait les familles; ce qui fit donner le nom d'anthropophages à certains poissons dont la valeur n'avait plus de bornes. On ne peut voir sans étonnement le prix qu'on donnait de quelques espèces, et combien il varia successivement; car elles obtinrent tour-à-tour les suffrages de l'extravagance et les éloges de la folie. Ces viviers, divisés en grands compartimens pour que les poissons ne se mêlassent point, et pour qu'on pût les pêcher plus aisément, se vendaient des sommes énormes.

Vainement, vers la fin de la république, avait-on multiplié les lois somptuaires, le luxe avait fait trop de progrès pour qu'elles produisissent un heureux résultat, et il en fut de même sous l'empire des premiers Césars. L'histoire nous apprend que le frère d'Othon fit servir à cet empereur un souper où il avait réuni 2000 plats de poissons rares; ce qui suppose qu'il avait mis à contribution, pour ce jour de fête, les mers, les lacs et les fleuves d'une grande partie de l'Empire romain.

Les invasions des barbares firent négliger les étangs; Rome, obligée de pourvoir à sa propre défense, ne put donner des soins à leur entretien: dans cet état d'abandon général, ils se comblèrent, et il n'est pas surprenant qu'il n'en soit presque plus parlé dans les écrivains du Bas-Empire.

Les lois rendues sous les premiers rois de la monarchie française ne font aucune mention des poissons d'eau douce. Les princes de la dynastie mérovingienne avaient trop d'intérêts politiques à régler par la voie des armes, pour donner des soins particuliers à cette branche de l'économie publique. Long-temps après, on voit, dans un *Capitulaire* de Charlemagne, une peine imposée à celui qui dérobera des filets tendus pour la pêche de l'anguille, et dans un autre acte, de l'an 800, on trouve que cet empereur prescrivit d'entretenir en bon état les étangs et viviers de ses maisons de campagne, d'en creuser de nouveaux dans tous les lieux où cela serait possible, et de faire vendre au profit de son trésor le poisson qui en proviendrait. Les enceintes des étangs élevées de main d'homme étaient assimilées aux clôtures, qu'il n'était pas permis de rompre d'après les lois des Visigoths.

Les étangs étaient extrêmement multipliés dans toute l'Europe. Les nations barbares qui s'y étaient établies par la force des armes, ayant adopté, pour la plus grande partie, les usages et la manière de vivre des vaincus, apprécièrent bientôt les avantages des étangs artificiels, dans les contrées où le sol n'en offrait point de naturels. Presque toutes les maisons religieuses en Angleterre, sous les rois saxons, en possédaient de très-vastes: et il s'en voyait de semblables dans les domaines des grands seigneurs de la cour. Il y avait en Italie des étangs d'eau douce et des étangs d'eau salée, et leur nombre ne fit que s'accroître dans les XII^e. et XIII^e. siècles. L'agriculture n'y perdit rien; on n'y consacrait

que les terrains bas et marécageux qui ne pouvaient être plantés ou convertis en champs labourables, ou dont le sol humide ne produisait que des plantes dédaignées par les bestiaux.

En France, les rois avaient des étangs dans les terres de leur domaine, les princes du sang en avaient aussi dans celles de leurs apanages.

Plus tard, les étangs des rois furent administrés par des baillis et des sénéchaux, ensuite par les maîtres des eaux et forêts; ces derniers furent chargés de peupler les étangs, d'approvisionner de poisson la cuisine des hôtels du roi et des princes, et d'appliquer à l'achat des poissons de mer le produit de la vente des poissons d'eau douce, qu'ils faisaient tous les 3 ans. Dans le XIV^e^. siècle, les frais d'entretien des étangs du roi étant devenus trop considérables, on trouva plus avantageux de les affermer. Il y avait des étangs pour les carpes, les brochets, les truites, les perches, les anguilles, suivant que la nature des fonds et des eaux convenait le mieux à ces diverses espèces.

Dans les premiers siècles de la monarchie, et à mesure que les coutumes s'établirent dans les provinces, il s'introduisit, à l'égard des poissons d'étang, une jurisprudence particulière; ils furent assimilés aux productions de la terre, et considérés comme meubles et immeubles, suivant leur condition. Les carpes et les truites mises dans un étang furent censées faire partie du fonds pendant 2 et même 3 ans, quelquefois pendant la durée indéfinie du séjour qu'elles y faisaient, suivant l'usage des lieux; mais ces poissons devenaient meubles lorsque l'étang était en pêche ouverte. On les assimilait, sous le rapport de la maturité, aux bois taillis en âge de coupe; l'étang était alors considéré comme un simple vivier. C'est conformément à ce principe qu'aujourd'hui les poissons des étangs sont réputés immeubles par leur destination, comme le sont, par leur nature, les récoltes non séparées des racines et les fruits des arbres qui tiennent aux branches. V. la troisième section de cet article, où nous parlons de la législation sur les étangs.

Deuxième Section. — *Des étangs, de leur construction, entretien et empoissonnement, et de la manière de les pêcher.*

Il existe sur les étangs un grand nombre de traités et de mémoires, parmi lesquels on distingue les articles d'Olivier de Serres dans son *Théâtre d'agriculture*; le *Traité des Pêches*, par Duhamel; les articles *Étangs* des *Nouveaux Dictionnaires d'agriculture* et d'*Histoire naturelle*, les *Mémoires* de Varennes de Fenille, et celui de M. Rougier de la Bergerie.

Nous ferons usage de ces ouvrages, et notamment de celui de Duhamel, pour la rédaction de notre article.

Considérations sur les étangs.—M. Bosc, qui a pris une si grande part dans la rédaction des *Nouveaux Dictionnaires d'Histoire naturelle* et *d'Agriculture*, y a consacré d'excellens articles sur les étangs, qu'il considère d'abord sous le double rapport de leurs produits et de leurs influences physiques. Il rappelle qu'autrefois l'on construisit des étangs partout où la nature et la disposition du sol le permettaient; mais que depuis deux siècles on en a considérablement desséché, et qu'aujourd'hui on les proscrit assez généralement. Il se montre le partisan des étangs; mais il observe que deux motifs principaux ont diminué la faveur dont jouissaient ces établissemens, leurs moindres produits, et les inconvéniens plus grands qu'ils présentent sous le rapport de la salubrité.

Lorsque la France était sans arts, sans commerce et mal peuplée, les terres avaient peu de valeur; d'un autre côté, l'abstinence de la viande, dans certains jours, était plus religieusement observée. Ces circonstances devaient donner au produit des étangs une valeur supérieure à celui de la même étendue de terre semée en grains ou plantée en bois. Les étangs étaient entourés de bois et de grandes plantes aquatiques propres à décomposer les gaz délétères, et ils étaient abondamment fournis d'eau pendant l'été, d'où il résultait qu'ils avaient peu d'influence nuisible sur la santé des hommes; mais aujourd'hui que les arts et le commerce ont pris beaucoup de développement, que la population est considérable, que les fortunes sont divisées, que les bois ont disparu de beaucoup de lieux, que la culture s'est perfectionnée et que les terres ont acquis une grande valeur, il y a moins de profit et plus de dangers à entretenir des étangs. Ce ne sont donc que les plus mauvais fonds qu'on doit mettre ou conserver en étangs, et encore si ces étangs ne sont pas situés dans les vallées, entourés de bois; s'ils ne sont pas alimentés par des eaux vives; s'ils sont dans le cas de se dessécher sur une grande partie de leur surface, ils présentent alors une vase d'où s'élèvent des gaz qui donnent lieu à des fièvres et à la mortalité, comme cela se remarque dans la Bresse, la Sologne, le Forez, qui forment les plaines de la France les plus abondamment pourvues d'étangs.

Quoiqu'une humidité permanente soit une cause de maladie, et que de vastes étangs ou des étangs très-rapprochés produisent cette humidité, ce n'est pas spécialement à cette cause qu'on doit attribuer les maladies endémiques aux pays où il y a beaucoup d'étangs, c'est aux miasmes délétères, à l'hydrogène sulfuré, qui émanent des vases qui les entourent. Or, il est certain que les plantes en général décomposent ces miasmes, et les remplacent par l'oxigène qu'elles transpirent pendant le jour. Il faut donc entourer les étangs de plantations d'arbres et d'arbustes, en donnant la préférence à l'*Aune* et au *Galé* (V. ces mots dans le *Dictionnaire des Forêts*), parce qu'ils ont plus que les autres la faculté d'améliorer l'air des marais. Avec ces précautions et celles d'éloigner les étangs des habitations, et de ne pas trop les multiplier dans le même canton, ces amas d'eau cesseront d'être nuisibles; ils seront même très-utiles quand, situés dans un vallon, ils seront alimentés par des eaux dont l'écoulement sera rapide. Les étangs de cette espèce sont pour la plupart destinés à des usages plus avantageux que celui de nourrir du poisson : les uns fournissent des moyens d'irrigation; d'autres font mouvoir des moulins, des scieries et diverses usines établies sur l'eau; d'autres enfin reçoivent et conservent les eaux fournies par

les pluies d'hiver, et servent pendant l'été à procurer de l'eau aux hommes et aux animaux de certains cantons qui manquent de sources en cette saison.

Les étangs, lorsque leurs eaux sont pures, ont encore cet avantage précieux de répandre la vie dans un pays, de tempérer la sécheresse et d'entretenir un degré de fraîcheur utile à la vie des animaux et des végétaux.

Des étangs destinés à nourrir du poisson. — Ces étangs sont des pièces d'eau qui diffèrent des réservoirs et des viviers, en ce que le poisson y peut grossir et s'y multiplier sans qu'on soit obligé de le nourrir; il doit y trouver sa subsistance. On ne peut guère mettre au nombre des étangs des trous ou des mares très-profondes qui ne tarissent jamais. Cependant si l'on y jette 10 à 12 carpes œuvées, avec 3 ou 4 laitées, on pourra se procurer plusieurs milliers de *feuilles* ou d'*alvin*, pourvu qu'il n'y ait ni brochets ni perches, et qu'on n'y envoie pas les bestiaux pour y boire ou s'y laver.

Précautions à prendre pour l'établissement des étangs. — La première et la plus importante précaution à prendre quand on veut construire un étang est de s'assurer si le sol retient l'eau. Pour cet effet, on examine le local après la pluie et on cherche à connaître, par des sondes ou des fouilles, la nature de la couche inférieure. Si cette couche est un banc d'argile, on a de grandes probabilités que l'eau se maintiendra dans l'étang; mais il y a quelquefois des parties qui offrent moins de résistance à l'infiltration des eaux; et cette circonstance fait qu'on n'acquiert une parfaite certitude qu'après l'expérience d'une ou de plusieurs années.

Il faut examiner également si les eaux des sources ou des pluies qui sont destinées à alimenter un étang pourront suffire, pendant les grandes sécheresses, à la conservation du poisson. A l'égard des eaux de sources, on calcule leur masse et leur vitesse à quatre époques différentes, aux équinoxes et aux solstices, et on évalue, par approximation, quelle est, année commune, leur évaporation à raison de la surface. L'évaporation varie suivant cette surface, la chaleur du soleil et la couleur de la vase : elle sera moins grande quand l'eau sera profonde; ce qui établit la nécessité de tenir les bords des étangs d'une certaine élévation. La négligence de cette précaution, en donnant lieu à une plus grande perte d'eau par l'évaporation, est aussi la cause de l'insalubrité de l'air et de la destruction d'une grande quantité de poissons, qui deviennent plus facilement la proie des quadrupèdes et des oiseaux qui s'en nourrissent.

On doit ensuite reconnaître par des nivellemens quelle sera l'étendue de terrain couverte d'eau, la chaussée ayant telle hauteur, et examiner si la retenue des eaux ne peut donner lieu à des contestations avec les propriétaires voisins, soit parce qu'ils auraient à se plaindre de leur infiltration, soit parce que le cours d'eau ne pourrait être intercepté sans nuire à leurs droits. Il faut aussi s'assurer si on a une pente suffisante pour l'écoulement facile lors de la mise à sec de l'étang.

On doit examiner si le local et les eaux conviennent au poisson, s'il s'y plaira, s'il y sera bon, si la vente s'en fera bien, et si l'on aura quelque avantage de tirer parti du local en le mettant alternativement en nature d'étang et en nature de terre arable ou de prairie. V. *A-Sec.*

De l'assiette des étangs. — Les étangs doivent être placés dans un endroit bas, large et spacieux. Il y en a qui sont traversés par une petite rivière, qui est quelquefois assez abondante pour faire tourner un moulin à la décharge. Les poissons se plaisent singulièrement bien dans ces étangs, et ils y sont excellens. On peut en dire autant de ceux où se rend un petit ruisseau. Ces derniers étangs ont même cet avantage, qu'ordinairement l'eau de ces ruisseaux, étant très-claire, ne porte point de vase dans l'étang; au lieu que les rivières un peu fortes, étant sujettes à déborder, entraînent presque toujours beaucoup de vase, qui comble l'étang.

Dans ce cas, la chose n'est pas toujours sans remède; car il est quelquefois possible de détourner la rivière en lui pratiquant un lit à côté de l'étang.

On peut aussi, quand les eaux pluviales amènent de la vase en grande quantité dans un étang, creuser un autre petit étang à l'affluve des ruisseaux qui l'alimentent, afin d'arrêter les immondices qu'ils apportent. On cure ces petits étangs tous les 2 ou 3 ans, et on en porte les curures sur les terres arables pour les améliorer.

Si l'on pouvait disposer d'un petit ruisseau d'eau claire, il serait plus convenable de lui laisser traverser l'étang, ayant soin de mettre à son entrée une grille pour arrêter le poisson, qui ne manquerait pas de remonter dans le ruisseau, au grand préjudice de l'étang; mais la plupart des étangs reçoivent leurs eaux de l'égout des terres ou des montagnes voisines. En ce cas, il faut pratiquer des fossés qui aillent de tous côtés rassembler l'eau qui s'amasse dans les terres et les mares qui se forment dans des endroits plus élevés que l'étang, et si l'on est assez heureux pour rencontrer quelques sources, on ne manquera pas d'en profiter. Il faut qu'il y ait une pente régulière depuis le fond de l'étang jusqu'à la chaussée, où doit être la plus grande profondeur d'eau. Comme il est très-important pour pêcher l'étang que toute l'eau s'écoule par ce qu'on appelle *la bonde*, on fera, dans la longueur de l'étang, un fossé avec des embranchemens qui s'étendront à droite et à gauche, aboutissant tous à celui du milieu, pour que toutes les eaux s'y rendent lorsqu'on videra l'étang et qu'on voudra le pêcher.

De la chaussée. — La chaussée est la partie sur laquelle repose le succès de l'entreprise : on ne peut y mettre trop de soin. C'est une élévation de terre *a b*, *Pl.* 21, *N°. II*, qu'on fait à la tête de l'étang pour y retenir l'eau, de sorte qu'à cet endroit, qui doit être le plus profond de l'étang, il faut qu'il y ait 10 ou 12 pieds d'épaisseur d'eau; car s'il y en avait moins, le poisson souffrirait lorsque l'eau diminue par les sécheresses de l'été et les fortes gelées de l'hiver. Il ne faut pas cependant qu'elle soit placée dans l'endroit le plus bas du terrain, puisqu'il doit y avoir derrière un terrain bas *f* qu'on nomme *la fosse*, nécessaire pour l'écoulement des eaux lorsqu'on vide l'étang. D'ailleurs un étang qui a 50 arpens d'eau au printemps, quand il est plein, n'en aura communément que 25 ou 30 à la fin de l'été,

a peu d'étangs qui ne soient exposés à avoir trop d'eau en certains temps, soit à cause des débordemens des rivières qui y aboutissent, soit par la grande quantité d'eau que fournissent quelquefois les sources, soit par les eaux de pluie qui découlent trop abondamment des coteaux; ce qui pourrait tellement gonfler l'eau de l'étang, qu'elle se répandrait par-dessus la chaussée, ou qu'elle se déchargerait dans un endroit bas qui se rencontrerait à quelque partie de la circonférence de l'étang. Des déchargeoirs naturels sont très-avantageux dans ce cas, sur-tout lorsqu'ils ne laissent échapper l'eau que quand l'étang est entièrement trop plein; mais pour que le poisson ne sorte pas de l'étang avec l'eau, il faut établir en ces endroits des grilles de bois *d*, *N°. II*, *Pl.* 21, ou, encore mieux, de fer, dont les barreaux soient assez serrés pour que le poisson ne passe pas au travers.

Tant pour retenir le poisson que pour conserver la chaussée, il est important d'établir des déchargeoirs naturels avec de bonnes pierres dures, bien taillées et posées à chaux et à ciment; mais quand ces déchargeoirs sont trop larges pour que la face qui regarde l'étang soit fermée par une seule pierre, il faut y mettre une pièce de bois noyée dans la maçonnerie, les joints de pierres ne pouvant pas résister à l'écoulement rapide de l'eau. Au reste, à quelque endroit qu'on les place, il faut qu'ils soient précédés d'une grille qui retienne le poisson dans l'étang.

Si, malgré ces déchargeoirs, on s'apercevait que l'eau est sur le point de passer sur la chaussée, il faudrait lever la bonde ou les bondes, s'il y en avait plusieurs; ce qui ne serait sujet à aucun inconvénient si la cage ou les planches qui précèdent la bonde du côté de l'étang étaient en bon état, et on baisserait le pilon lorsque la force de l'eau serait passée.

Fossés et plantations autour de l'étang. — Pour la sûreté du poisson et des terres voisines, il est bon que l'étang soit entouré d'un fossé de 6 à 8 pieds de large au moins, et de 4 à 5 de profondeur, dont les terres seront rejetées du côté de l'étang, et feront obstacle pour empêcher les grandes eaux de se répandre au-delà. Ce fossé pourra être empoissonné de menuisaille, et recevoir des écrevisses et des anguilles, dont la présence peut être dangereuse dans l'étang, à raison de leurs dispositions à creuser des trous dans la digue. Il réunira à cet avantage celui de servir au besoin de supplément au déchargeoir, et sera par conséquent un motif de sécurité pour le propriétaire lors des crues extraordinaires.

Une haie de toutes les variétés d'arbres et d'arbustes qui ne craignent pas l'eau sera utilement plantée sur la berge de ce fossé, ainsi qu'une ligne de peupliers, de saules, de frênes, etc.; mais il ne faut jamais souffrir le plus petit buisson sur la chaussée, à cause des trous qui peuvent résulter de la pourriture de leurs racines. Si on a à craindre les émanations délétères de l'étang, on plantera une ceinture de bois plus ou moins large en dehors du fossé.

De l'empoissonnement des étangs. — En supposant qu'on ait fait des digues pour arrêter l'eau ou la détourner, pour établir l'étang, on les rompra pour le laisser se remplir; s'il s'y trouve des trous par où l'eau s'infiltre, la première chose à faire est de les fermer, non pas avec un simple tampon d'argile, mais en ouvrant des tranchées plus ou moins larges, qu'on remplit ensuite de terre bien choisie et bien corroyée. Il en est de même des trous qui peuvent se trouver au fond même de l'étang, et qui sont faits souvent par les taupes, les campagnols, les racines d'arbres pourries.

Quand on pêche de grands étangs, on y trouve des barbeaux, des dards ou vandoises, des meuniers, des chevannes, qu'on nomme aussi chevereaux ou cheveneaux; des goujons, des vérons et autres menuises, des anguilles, des écrevisses, des grenouilles, etc. Il se trouve toujours de ces poissons qu'on appelle *roussaille* ou *blanchaille*, quoiqu'on n'en mette point pour peupler les étangs, parce qu'ils ne sont pas marchands. Les poissons estimés et qu'on appelle *marchands* sont la carpe, le brochet, la perche, la tanche, la truite. On peut y ajouter le gardon et l'anguille.

On appelle *feuille*, *alvin*, *menuaille* ou *fretin* les petits poissons de toute espèce qu'on emploie à repeupler les étangs. Le mot *feuille* paraît cependant s'appliquer plus communément aux individus d'un an, et le mot *fretin* à ceux qui appartiennent à des espèces de petite stature et qui ont peu de valeur.

La quantité d'alvin ou de gros poissons à mettre dans un étang pour l'empoissonner varie suivant les espèces de poissons et la qualité des eaux, abstraction faite de l'étendue de l'étang. Il faut donc indiquer d'abord les espèces de poissons qui doivent être choisies ou rejetées quand il s'agit de l'empoissonnement d'un étang.

On ne s'avise pas d'empoissonner un étang avec du gardon, qu'on met au nombre des blanchailles, et qui se transporte difficilement; mais comme il multiplie beaucoup, on en trouve toujours quantité dans les étangs. Sa principale utilité est de nourrir les poissons voraces, le brochet, la perche et la truite.

La *tanche* se plaît par-tout, particulièrement dans les étangs limoneux. Ce poisson peuple beaucoup et se transporte aisément en vie. D'ailleurs les grosses tanches sont estimées quand elles ne sentent point la vase; mais on prétend assez généralement qu'il faut plus de terrain pour nourrir cent tanches que pour engraisser 500 carpes. Outre cela, comme elles se vendent toujours à meilleur marché que les carpes, on en met plutôt dans les mares vaseuses que dans les étangs.

La *perche* est un excellent poisson, qui se vend très-bien. Il est vrai qu'il est vorace, mais pas aussi redoutable que le brochet. Il se nourrit de petites blanchailles, dont il débarrasse les étangs. Quoiqu'il soit difficile à transporter, on peut en mettre dans de grands étangs qui sont à portée des grandes villes, où l'on est assuré d'en trouver un débit avantageux. Ce poisson se plaît dans les eaux vives: on prétend qu'en relevant une arête qu'il a sur le dos, il ne craint point le brochet; mais certainement le brochet parvient à le saisir par la tête, et à s'en nourrir, puisqu'on en a trouvé souvent dans l'estomac des brochets.

La *truite* est un excellent poisson, qui est plutôt de rivière que d'étang. Elle subsiste néanmoins dans

les étangs où l'eau est vive, mais elle n'y multiplie pas. Ce poisson est vorace comme le brochet, et encore plus difficile à transporter que la perche. On se borne donc à la truite dans les rivières d'eau vive, fonds de gravier, où elle se plaît. Si cependant on voulait en conserver pour son propre usage ou pour vendre dans le voisinage, on ferait pour ce poisson une espèce de vivier sur un fond de gravier, où couleraient des eaux de sources : il suffirait de donner à ce vivier 8 à 10 pieds de largeur ; mais plus on lui donnera de longueur, et plus on pourra y mettre de *truites*. Celles qu'on prendra dans la rivière se conserveront très-bien dans le vivier ; elles s'y multiplieront même, si ce vivier est fort long, sur-tout si on les nourrit avec de la *blanchaille* ; mais cette pêcherie sera peu profitable : le mieux est de la restreindre à en faire un réservoir, où l'on conservera les truites qu'on aura prises dans la rivière.

Le *barbeau*, la *vandoise* et la *brême*, de même que la *truite*, dont nous avons parlé, et le *brochet*, dont il sera parlé plus loin, sont des poissons qui demandent une eau vive, et qui ne peuvent prospérer dans un étang vaseux.

Les *anguilles* sont un fort bon poisson, qui est vorace ; mais comme il n'attaque que la menuise, il ne fait de tort que dans les étangs où l'on fait de l'alvin ; il a l'avantage de se transporter aisément, et quoiqu'on ne soit pas dans l'usage d'en mettre dans les étangs, il s'y en trouve toujours. Quelquefois on en met dans des fosses ou des viviers ombragés, dont on proportionne la grandeur à la quantité qu'on désire en avoir. Les *anguilles* se nourrissent de grenouilles et de têtards ; cependant elles prospèrent mieux si on leur jette quelques menuises, quelques tripailles, des fruits tendres, etc.

Les *écrevisses* d'étang ne sont pas, à beaucoup près, si bonnes que celles qu'on pêche dans les eaux vives et courantes. Comme elles mangent du frai, elles font tort aux alivinières.

Les *grenouilles* multiplient beaucoup, et on en trouve par-tout. Quoiqu'on en expose dans les marchés, elles ne font pas un objet de commerce. Comme elles mangent le frai, elles détruisent l'alvin ; mais elles ne font aucun tort aux grands étangs ; au contraire, quelques poissons s'en nourrissent, et surtout des têtards ou de jeunes grenouilles, qui se trouvent en quantité au bord de l'eau.

Le *brochet* est avantageux pour la vente, quoiqu'il soit plus difficile à transporter par terre que la carpe et la tanche, les marchands s'en chargent volontiers, d'autant qu'il se transporte aisément par eau dans des bascules. Mais c'est un poisson très-vorace, qui coûte au propriétaire de l'étang plus qu'il n'en retire ; car un brochet d'un écu n'est parvenu à ce degré de valeur qu'après avoir mangé pour 40 ou 50 francs de poisson. Il est vrai qu'il se nourrit de blanchaille, dont il décharge l'étang sans faire tort au propriétaire ; mais il n'en est pas de même quand les brochets sont un peu gros : celui qu'on vendrait 30 sous en mange un de 15 ; il s'ensuit que si l'on ne mettait dans un étang que des brochetons gros comme des harengs, au bout d'un an à peine y en trouverait-on six de chaque cent qu'on aurait mis dans l'étang.

Il faut donc faire son possible pour qu'il n'y ait point de brochets dans les étangs qu'on destine à avoir de l'alvin ; mais cela n'est pas aisé : car quand il y a une fois eu du brochet dans un étang, on ne peut l'en purger qu'en le laissant plusieurs années à sec. S'il y reste un peu d'eau en quelques endroits, il s'y conservera de petits brochetons, qui s'y montreront quand l'étang sera plein, et détruiront beaucoup de frai et de poisson.

A l'égard des grands étangs, il n'y faut point mettre de brochets avec l'alvin ; mais si l'alvin est fort, on peut y jeter de très-petits brochetons. Cependant il est mieux de n'en mettre que la seconde année, lorsqu'on ne pêche qu'à 3 ou 4 ans ou deux étés révolus, et si l'alvin était très-fort, on pourrait mettre de la brochetaille après la première année révolue. En général, quand les carpes sont plus grosses que les brochets, on prétend que ce poisson, qui les chasse sans les pouvoir manger, leur fait du bien par l'exercice qu'il leur fait prendre ; et dans les étangs qui ne sont pas destinés à produire de l'alvin, on regarde comme un avantage que le brochet détruise la menuise.

Les étangs sont particulièrement destinés pour la carpe, dont elle est la reine ; elle y prospère singulièrement bien, croît promptement, se multiplie beaucoup ; elle est aisée à transporter par terre et par eau, et la vente en est assurée ; c'est pourquoi les marchands s'en chargent volontiers.

Les *carpes* s'accommodent assez de toutes sortes de fonds, limoneux, sablonneux, etc., ainsi que de toutes sortes d'eaux ; mais elles sont bien meilleures dans certains terrains et dans certaines eaux que dans d'autres. Des *carpes* qui ne seraient pas mangeables au sortir des étangs limoneux se dégorgent dans les bascules ; en les tenant quelques jours dans une eau vive, elles deviennent très-bonnes.

On estime qu'on peut mettre 18 à 20 milliers d'alvin de carpe dans un étang qui a 100 arpens d'eau ; 10 à 11 milliers dans celui de 50 arpens, augmentant ou diminuant cette quantité suivant la force de l'alvin, l'étendue de l'étang et la nature du fond ; car il y en a qui sont bien plus propres à nourrir beaucoup de poissons que d'autres. Il serait sur cela difficile de donner des principes certains ; l'expérience en apprendra plus que tous les raisonnemens.

De la saison d'empoissonner les étangs. — « Ordinairement, dit M. Bosc, on empoissonne les étangs au printemps, parce que c'est l'époque où on les pêche, et où par conséquent on s'en procure les moyens ; mais cette époque est-elle la meilleure ?

» On empoissonne les étangs, ou avec de petits poissons de 2 ou 3 ans, ou avec des pères et mères de plus de 3 ans.

» Dans le premier cas, l'empoissonnement au printemps est sans inconvénient. Dans le second, il retarde d'une année la production, parce que les pères et mères ont jeté leur frai. »

A cette occasion, M. Bosc observe qu'en général tous les vieux poissons fraient les premiers et les jeunes les derniers, et que chaque espèce est plus ou moins précoce, soit par sa nature, soit à raison

de la qualité des eaux et du degré de chaleur de la saison. Ainsi, la ponte des truites précède celle des carpes, et celle des carpes a lieu plutôt dans un étang peu profond et vaseux, que dans une eau courante et roulant sur le sable.

De l'étang destiné à fournir de l'alvin. — Il serait bon, quand on pêche un étang, d'en avoir un à empoissonner, dans lequel on mettrait les carpes qui ne seraient pas assez grosses pour être d'une vente avantageuse. Mais comme on ne trouve souvent dans les grands étangs que peu d'alvin, sur-tout si dans celui qu'on pêche il y avait du brochet et de la perche, le propriétaire de plusieurs étangs doit faire en sorte d'avoir de quoi alviner ceux qu'il doit empoissonner : sans cela il se trouvera souvent dans le cas de n'en pas trouver à propos, ou d'être obligé d'en acheter fort cher. C'est pourquoi il faut qu'il ait de petits étangs, qu'on nomme *carpures* ou *alvinières*, qui soient uniquement destinés à fournir de l'alvin.

Il suffit que ces étangs aient 8 à 10 arpens d'eau; mais il est très-important qu'ils n'en manquent point en été, afin que les carpes qu'on y mettra pour frayer puissent s'égayer sur l'herbe des rivages où il reste peu d'eau; car c'est l'endroit où elles déposent leur frai, sur-tout aux parties qui sont exposées au midi et au couchant.

Les meilleures carpes pour peupler ne doivent être ni trop grosses ni trop petites : on les choisit à-peu-près de 10 à 11 pouces; elles doivent être rondes et avoir le ventre plein, observant qu'il ne faut au plus qu'un quart de mâles de ce qu'on met de femelles; c'est-à-dire que pour cent femelles il faut au plus vingt-cinq mâles, et dans un étang de 8 arpens, il ne faut mettre que cent femelles, qui jetteront chacune plus d'un millier d'œufs.

Dans les mois d'avril et d'août, qui sont à-peu-près la saison du frai pour les carpes, il faut bien garder les étangs; car le poisson, alors engourdi et presque à sec dans l'herbe, se laisse prendre à la main. Il faut aussi empêcher que les bestiaux n'aillent boire à l'étang; ils feraient avec leurs pieds une énorme destruction de frai. Les cochons sur-tout sont fort à craindre, parce qu'ils mangent le frai avec avidité.

Il est très-essentiel qu'il n'y ait dans l'étang ni brochets ni perches, ni autre poisson vorace.

La première et la seconde année, ce petit poisson n'étant grand que comme une feuille de saule, on le nomme *feuille* en plusieurs endroits. Quelquefois au bout de deux étés, il a 4 pouces de longueur lorsque le fond est très-bon; mais c'est encore de la feuille, et il prend le nom d'*alvin* lorsque, après le troisième été, il a 5 pouces depuis le bas de l'œil jusqu'à l'angle de la fourchette de la queue, ce qu'on appelle *entre œil et bat.* Cet alvin est encore petit; car pour être bon, il faut qu'il ait 6 pouces, et il est encore meilleur quand il en a 7, pourvu qu'il n'ait que 4 ans; car on n'estime point l'alvin qui n'est parvenu à cette grosseur qu'au bout de 5 ans.

On doit exiger qu'il ait l'écaille nette et le corps assez gros, par proportion à la tête; celui qui aurait une grosse tête et un corps menu ne vaudrait rien. On rejette encore l'alvin qui a l'écaille noire, qui provient d'un étang bas et vaseux, dans lequel il tombe beaucoup de feuilles d'arbres voisins. Il pourrait néanmoins se réparer dans les grands étangs, où il trouverait de bonne eau.

Lorsqu'on empoissonnera un grand étang avec de l'alvin de 7 pouces, on fera bien d'y mettre du brocheton, pour empêcher que la carpe ne peuple trop et ne force dans cet étang.

Méthode pratiquée à la Chine pour empoissonner les endroits où il reste de l'eau. — La Chine offre une prodigieuse abondance de poisson : les rivières, les lacs, les étangs, les canaux même y sont remplis de poisson, qui fourmille jusque dans les fossés qu'on creuse dans les champs pour conserver l'eau qui sert à la production du riz : ces fossés sont remplis de frai ou d'œufs de poissons, dont les propriétaires du fond tirent un profit considérable.

On voit tous les ans, sur la grande rivière de Yang-tse-Kyang, dans la province de Kiangsi, un nombre surprenant de barques qui se rassemblent pour acheter du frai. Vers le mois de mai, les habitans du pays bouchent la rivière en plusieurs endroits dans l'espace de 9 à 10 lieues, avec des nattes et des claies qui ne laissent d'ouverture que pour le passage d'une barque, afin d'arrêter le frai, qu'ils savent distinguer au premier coup-d'œil, quoiqu'il ne produise presque aucun changement à l'eau. Ils remplissent des tonnes avec cette eau chargée de frai, pour la vendre à des marchands, qui la transportent en diverses provinces, ayant l'attention de remuer cette eau de temps en temps. Elle se vend par mesure à ceux qui possèdent des étangs. Dans l'espace de peu de jours, le jeune frai commence à paraître et forme de petits bancs, étant si petits qu'ils sont presque imperceptibles. On les nourrit avec de la lentille d'eau ou des jaunes d'œufs, à-peu-près comme on élève en Europe certains animaux domestiques. On empoissonne aussi des canaux avec des poissons qu'on tire des rivières et des lacs.

De l'entretien de l'étang empoissonné. — Il faut visiter de temps en temps toutes les parties des étangs pour voir si la chaussée, la bonde, les déchargeoirs, la grille sont en bon état. Il faut nettoyer les fossés qui conduisent l'eau à l'étang; faire la chasse aux renards et aux lapins, qui fouillent dans les chaussées, les endommagent; affûter et tendre des piéges pour prendre les loutres; tuer les hérons et les autres oiseaux pêcheurs, même les canards, principalement sur les *alvinières;* ne pas souffrir qu'on aille pêcher dans l'étang à la ligne, à la truble, au carreau, à l'épervier, et encore avec plus de sévérité à la seine et au tramail : ce serait épuiser l'étang et montrer le chemin aux voleurs.

Il est bon d'avoir sur l'étang un petit bateau pour se mettre à portée de tirer sur les oiseaux, hérons, grues, canards, etc., pour faire la chasse aux loutres, arracher avec un croc les roseaux, qui forment quelquefois à la longue des îles flottantes, qui servent de retraite aux loutres et aux autres animaux malfaisans. On prétend cependant que les coups de fusil étonnent le poisson et le rendent malade. Enfin, il faut tendre de grandes souricières pour détruire les rats d'eau, qui s'y prennent d'autant plus

volontiers qu'ils sont très-gourmands, et des pièges ou traquenards aux loutres.

Si l'eau baisse considérablement dans l'étang, il faut essayer d'y en conduire, ou d'un ruisseau, si on en a à sa portée, ou même d'un étang supérieur, quand même on devrait pêcher l'étang supérieur hors de saison et mettre le poisson dans celui qui est plus bas.

A quel âge il faut pêcher les étangs. — Quand un étang est en bon fond, et qu'il a été peuplé de bon alvin, on peut le pêcher 3 ans après qu'il a été alviné, c'est-à-dire lorsque l'alvin a resté trois étés dans l'étang : par exemple, s'il avait été mis dans l'étang en janvier ou février 1826, on compterait qu'il a 3 ans en octobre 1828.

Dans un bon étang, qui a été peuplé avec de l'alvin très-fort, les carpes se trouvent quelquefois assez grosses au bout de 2 ans pour être vendues.

On est encore obligé de pêcher un étang au bout de 2 ans quand il y a de grandes réparations à faire à la chaussée ou aux bondes, ou quand il y a de gros brochets, qui détruiraient toutes les carpes ; enfin, quand l'étang a été à sec l'année qui précède son empoissonnement : car on compte qu'une année d'à-sec et les deux années suivantes de bonne eau valent 3 ans.

Lorsqu'on a été obligé d'empoissonner un étang avec de fort petit alvin, le poisson n'est ordinairement parvenu à une bonne grosseur qu'au bout de 4 ans : alors il ne faut mettre du brocheton dans l'étang que la troisième année.

Si l'on croyait les marchands, on ne pêcherait les étangs que la quatrième année. Comme les poissons seraient plus gros, ils y trouveraient leur compte ; mais le propriétaire perdrait une année et beaucoup de poissons, qui seraient mangés par les brochets.

De la saison où il convient de pêcher les étangs. — Plusieurs personnes pensent qu'il ne faut pêcher les étangs que peu avant le carême. Cela peut être quand l'étang est tout près de l'endroit où l'on doit vendre le poisson ; mais il y a bien des raisons qui doivent déterminer à pêcher en octobre.

1°. On ne court point le risque des gelées, des crues d'eau, et des autres accidens qui arrivent fréquemment pendant l'hiver ; d'ailleurs le poisson n'augmente pas en cette saison ; et s'il y a beaucoup de brochets, il vit, pendant le retard, aux dépens de l'étang.

2°. En pêchant en octobre, lorsque le pilon est rabaissé aussitôt après la pêche, l'étang se remplit pendant l'hiver, et il n'est pas rempli entièrement par des eaux de neige, qui sont contraires au poisson.

3°. L'alvinière qu'on pêche en novembre a le temps de se remplir pendant l'hiver, au lieu que si l'on ne pêchait ces étangs qu'en février ou mars, on courrait risque de perdre le frai des gros poissons, qui le jettent à cette époque, et il pourrait arriver que l'étang n'eût pas le temps de se remplir suffisamment d'eau pour n'être pas à sec l'été, à moins qu'on ne pût conduire à volonté dans l'étang l'eau de quelque rivière ou de quelques sources abondantes.

4°. Quand on pêche en octobre, on est plus maître de ces eaux qu'en février, où il en tombe quelquefois trop abondamment.

5°. Les gelées continuant quelquefois bien avant en février, la pêche est trop retardée pour le carême.

6°. En pêchant en octobre, on a le temps de faire les réparations nécessaires à la levée, à la bonde, aux déchargeoirs et aux grilles, qui, au bout de 3 ans, se trouvent quelquefois en mauvais état.

De la pêche des étangs. — Quand on veut pêcher un étang, on lève le pilon de la bonde pour laisser écouler l'eau peu à peu. Il faut néanmoins l'ouvrir assez pour que l'eau baisse dans l'étang ; car, dans ceux où il se rend des sources considérables, on n'avancerait rien, si l'eau qu'on laisse couler par la bonde n'était pas en plus grande quantité que celle que les sources fournissent. Mais si l'on tirait l'eau trop vite, le poisson, n'ayant pas le temps de se débarrasser des herbes, resterait à sec et serait perdu. Il arriverait encore que celui qui serait sous des îles flottantes y resterait pris comme sous une trappe ; au lieu que laissant couler l'eau lentement, le poisson, qui sent que l'eau lui manque, cherche des endroits où elle est plus profonde ; peu à peu il gagne le fossé du milieu et se rend dans la poêle qui est auprès de la bonde. C'est pourquoi l'eau est quelquefois six semaines ou deux mois à s'écouler. Enfin, lorsqu'il n'y a plus d'eau que dans la poêle, il s'est rassemblé une quantité prodigieuse de poissons en cet endroit, où on les prend avec de petites seinettes ou des trubles. C'est alors qu'il faut garder l'étang jour et nuit ; car un voleur aurait bientôt fait une pêche fort abondante avec un épervier.

Pendant que l'eau s'écoule, on forme des parcs de claies, ou avec des planches, à un endroit où il reste de l'eau *c*, *Pl.* 21, *N°. III*, et le matin à la fraîcheur, quand on pêche la poêle, des hommes accoutumés à juger par habitude de l'espèce et de la grosseur des poissons les mettent promptement, chacun suivant leur espèce et leur grosseur, dans différens compartimens, les anguilles à part, la menuise dans d'autres parcs ; dans un autre, la blanchaille ; les brochets qui se vendent à la pièce dans un parc séparé, ceux qui se vendent comme carpes dans un autre. Il en est de même des perches. Pour ce qui est des carpes, quand on a séparé les grosses, qui se vendent à la pièce, on distribue les autres suivant leur longueur ; celles de 12, celles de 11, celles de 10 et celles de 8 pouces sont séparées, et au moyen de ce triage, on est en état de les vendre au marchand, qui se charge du transport : ou bien, comme cela se pratique souvent, les conventions étant faites entre le propriétaire de l'étang et le marchand, celui-ci préside à la pêche de la poêle et fait sur-le-champ charger le poisson sur ses voitures, et l'enlève.

Quand on veut garder pendant quelque temps les poissons dans les réservoirs, il est essentiel de maintenir toujours un petit courant d'eau dans ces réservoirs, parce que la multitude des poissons les aurait bientôt viciés et qu'ils périraient tous. On connaît que l'eau commence à être viciée, c'est-à-dire privée de l'air propre à la respiration, lorsque le poisson monte à sa surface et sort son museau de l'eau.

à sec pendant un, 2 ou 3 ans, tous les 9 à 12 ans, pour raffermir le fond, détruire les roseaux et les grands joncs. Lorsqu'on empoissonnera l'étang ainsi reposé, on prendra, à la première pêche, peu de blanchaille; mais la carpe y prospérera tellement, qu'au bout de 2 ans elle sera aussi forte qu'elle l'aurait été à la troisième année. Outre ce dédommagement, on ne perdra pas entièrement son revenu pendant le temps de repos; l'étang tenu à sec produira de bon foin, et en labourant les parties qui peuvent l'être, on pourra y semer de menus grains, qui y réussiront au mieux; car le séjour de l'eau aura rendu ces fonds très-fertiles. De plus, par les labours réitérés, on détruira les plantes aquatiques qui endommagent les étangs, et on formera un terrain neuf, où le poisson trouvera en abondance de quoi se nourrir.

Une dépense considérable, mais qui est quelquefois inévitable, est de curer les étangs qui se sont remplis. On en a vu où l'on était obligé d'enlever dans une grande partie près de 2 pieds de vase et de plantes pourries. V. *A-sec*.

Méthode qu'on suit en Allemagne, relativement à la conduite des étangs. — M. Bosc indique cette méthode dans le *Nouveau Dictionnaire d'Agriculture*, en observant qu'elle est très-avantageuse, mais qu'elle ne peut être pratiquée par-tout, attendu qu'elle exige la possession de trois ou quatre étangs à la suite les uns des autres, ou au moins très-rapprochés. Voici cette méthode :

L'un des étangs, le plus petit, ne renferme que de grosses carpes, au nombre de 25 femelles et 15 mâles par arpent ou à-peu-près. Ces 25 femelles fourniront par an, à raison de 300,000 chacune, terme moyen, 7,500,000 petits, qui, réduits au sixième à la fin de l'année par la mort naturelle et les accidens, font 1,250,000 de ce qu'on appelle *feuille*. Chaque automne, en novembre, on transporte la totalité de cette feuille dans le second étang. Si ce petit étang est supérieur, comme cela doit être autant que possible, cette feuille est entraînée par l'eau, et les pères et mères sont arrêtés par la grille. Elle ne demande par conséquent aucuns frais de transport. Dans le second étang, plus grand que le premier, il n'y a pas non plus de poissons voraces; les petites carpes y acquièrent donc de la force, sauf la destruction naturelle ou accidentelle, que l'on peut évaluer au plus à la moitié. Au bout de l'année, on pêche cet étang, dont les carpes auront 6 à 8 et même 10 pouces, selon la chaleur du climat et l'abondance de la nourriture; la plupart pèseront plus d'une demi-livre. On vend une partie de ces petites carpes, et on introduit le reste dans le troisième étang, dans le rapport de 500 à 1000 par arpent. Dans ce troisième étang, on met, ou, mieux, on laisse des brochetons d'un ou 2 ans, qui sont peu dangereux pour les carpes, et qui détruisent tous les petits poissons qui sont descendus des étangs supérieurs, les grenouilles, les crapauds, etc., même le frai de ces carpes; car il paraît qu'il en est qui fraient à leur troisième année, leur laissant d'autant plus de moyen de subsistance. Dans cet étang, elles augmentent beaucoup plus en grosseur dans le cours d'une année, peut-être du double, qu'elles ne l'auraient fait dans le même espace de temps par la pratique ordinaire. On les vend donc plus cher. L'augmentation de dépense qu'entraîne cette méthode est presque nulle quand elle se répartit sur un aussi grand nombre d'individus.

Quand on veut avoir des carpes d'un plus fort échantillon, on met dans un quatrième étang celles qui sont tirées de ce dernier, à raison de moins de 500 par arpent, et on y met également des brochets pour manger les produits de leur frai. Là, on laisse les carpes aussi long-temps qu'on le juge à propos, mais rarement plus de 3 ans, sur-tout si elles sont destinées à la vente; car, on le répète, une carpe qui a passé 6 ans, croît avec trop de lenteur pour que l'augmentation de son prix doive engager à la conserver plus long-temps. Le luxe seul des grandes villes peut, dans des cas extraordinaires, en dédommager le propriétaire. A cette époque, elle pèse 3 à 4 livres.

« On conçoit bien, dit M. Bosc, que j'ai développé la série des opérations au rebours de la pratique, puisqu'il faut que le troisième étang soit vide pour recevoir les produits du second, et le second pour recevoir ceux du premier. » Outre l'augmentation de nourriture que cette méthode procure aux carpes; outre la connaissance presque exacte qu'elle donne de la quantité de pièces qui se trouvent dans le second et le troisième étang, ce qui assure une surveillance plus facile et une vente en gros plus avantageuse, elle fait encore gagner à la feuille 2 à 3 mois de plus la première année; ce qui est extrêmement important, et ce, parce que les vieilles carpes jettent leur frai les premières, c'est-à-dire en février ou en mars, selon le climat et la chaleur du local ou de l'année.

Observations sur le frai. — C'est encore M. Bosc qui nous fournira ces observations. « Le poisson, dit-il, ne s'accouple pas comme les quadrupèdes et les oiseaux. La femelle fait sortir les œufs de son ventre à l'époque fixée par la nature, et les dépose sur les plantes, les pierres, etc., dans les endroits les moins profonds et les plus chauds des étangs et des rivières, et ce n'est que lorsqu'ils sont ainsi fixés, que le mâle va répandre sur eux sa laite, c'est-à-dire sa liqueur prolifique, ordinairement plusieurs heures après. Un mâle peut féconder les œufs de cinq à six femelles et peut-être plus; mais comme le plus souvent le hasard les conduit, il faut qu'il y ait toujours un mâle pour deux ou trois femelles. C'est toujours au côté de l'étang exposé au midi et le plus éloigné des sources, que se trouve le frai, parce que c'est là que la chaleur est la plus forte. Les étangs ombragés, alimentés par des eaux froides, dont le fond est argileux, dont les bords sont à pic, c'est-à-dire offrent plus d'un demi-pied d'eau, sont très-peu favorables à la production et au développement du frai. Comme les grosses pierres sont très-utiles aux poissons pour comprimer leur ventre et favoriser la sortie des œufs et de la laite, les propriétaires doivent en mettre quelques-unes de distance en distance sur les bords méridionaux de l'extrémité de leurs étangs, et disposées de manière qu'elles ne soient couvertes, à l'époque du frai, que de 2 ou 3 pouces d'eau.

Le frai est une matière gélatineuse parsemée de

points blancs ou bruns. Beaucoup de poissons vivent de ce frai pendant le peu de jours qu'il subsiste.

L'observation que le frai est toujours sur les bords de l'étang doit engager à tenir l'eau constamment à la même hauteur, à empêcher les bestiaux d'en approcher pendant tout le temps qu'il a lieu, c'est-à-dire depuis janvier jusqu'en juin, plus ou moins tôt ou tard, selon le climat et l'année. C'est alors aussi qu'il faut faire la chasse la plus active à tous les quadrupèdes et oiseaux qui vivent de poissons, parce qu'ils en détruiraient plus alors en 8 jours que pendant le reste de l'année, le poisson étant souvent à moitié hors de l'eau et ne faisant aucune attention au danger pendant qu'il s'occupe de jeter son frai.

Troisième Section. — *De la législation sur les étangs.*

Chailland, dans son *Dictionnaire des Eaux et Forêts,* rapporte les dispositions des diverses *Coutumes* sur la propriété et la police des étangs, sur les droits attribués aux ci-devant seigneurs relativement aux étangs, sur leur empoissonnement et les réparations à y faire, sur l'écoulement de leurs eaux, sur les étangs en saisie, relief, rachat, retrait et douaire y relatifs, sur les étangs vendus et retirés, etc.

La plupart de ces dispositions ont été abrogées par la loi du 4 août 1789, qui supprime les justices seigneuriales.

Suivant les *Coutumes de Troyes, Chaumont, Nivernais, Beauce, Mézières, Anjou, la Marche,* et d'après un arrêt du parlement de Grenoble, du 7 novembre 1455, et un autre du parlement de Paris, du 24 novembre 1460, il était permis aux seigneurs féodaux et même dans quelques localités, à tout particulier de faire des étangs et d'en répandre les eaux sur les terres voisines, en dédommageant les propriétaires. Mais aujourd'hui il n'y a qu'un motif de nécessité ou d'utilité publique légalement constatées qui puisse forcer un propriétaire à aliéner sa propriété malgré lui. (*Code civil, art.* 545.)

Boutaric, dans son *Traité des Droits seigneuriaux,* p. 570, édition de 1781, observe que l'on doit, non-seulement, en construisant un étang, le faire de manière qu'il ne puisse nuire ni aux particuliers ni aux chemins, mais qu'il faut encore l'entretenir constamment en cet état. Dès qu'il manque quelque chose à la chaussée ou à la bonde, le propriétaire doit s'empresser de le réparer, sinon il répondra de tous les dommages que pourra occasionner la chute des eaux. Ce n'est pas ici le cas de la force majeure ; le dégât ne provient que de la négligence du propriétaire de l'étang, et c'est sur lui qu'il doit retomber.

Par la même raison, le voisin qui s'apercevrait du mauvais état de l'étang pourrait sommer le propriétaire de le rétablir ; mais indépendamment de cette sommation, le voisin peut toujours poursuivre ses dommages-intérêts dès qu'il est à même de prouver que le dégât a été occasionné par le mauvais état de l'étang.

Il y a plus : la loi du 11 septembre 1792 porte que, « lorsque des étangs, d'après les avis et procès-verbaux des gens de l'art, pourront occasionner, par la stagnation de leurs eaux, des maladies épidémiques ou des épizooties, ou que, par leur position, ils seront sujets à des inondations qui envahissent et ravagent les propriétés inférieures, les conseils généraux des départemens (aujourd'hui les préfets) sont autorisés à en ordonner la destruction sur la demande des conseils des communes et d'après l'avis des administrations de district (aujourd'hui les sous-préfets). »

La loi du 28 septembre 1791, tit. II, art. 15, et l'art. 457 du *Code pénal* de 1810, rendent les propriétaires des moulins, usines et étangs, garans des dommages causés par la trop grande élévation des déversoirs de leurs étangs, et déterminent l'amende qui est encourue dans ce cas.

Lorsqu'il est question de rehausser la chaussée pour l'agrandir, Revel, sur les *Statuts de Bresse, liv. III, section* 1re. ; Collet, sur les mêmes lois, et Boutaric, à l'endroit déjà cité, enseignent que le propriétaire ne le peut pas sans le consentement des voisins ; et que même, lorsqu'on est obligé de le faire pour travailler aux réparations, il faut, aussitôt qu'elles sont achevées, rétablir la chaussée à son premier niveau. Il est donc de la prudence de celui qui forme un étang d'élever tout d'un coup sa chaussée à une hauteur qui puisse lui servir dans tous les cas et dans toutes les occasions.

Il arrive souvent, observe Boutaric, que des étangs sont si voisins les uns des autres, que l'eau de l'étang inférieur touche la chaussée de l'étang supérieur. Dans cette position, le propriétaire de l'étang inférieur est tenu de donner à l'autre la vidange en temps convenable pour la pêche.

Quant à l'étang inférieur, dont les eaux touchent la chaussée de l'étang supérieur, Revel et Collet distinguent lequel des deux étangs a été établi le premier. Si c'est l'inférieur, disent-ils, le propriétaire de l'étang supérieur a eu tort de n'avoir pas pris de justes mesures, et d'avoir tenu sa chaussée si bas. Si, au contraire, l'étang supérieur est le plus ancien, en ce cas l'étang inférieur est tenu des dégradations que les eaux causent à l'étang supérieur : c'est la faute du propriétaire s'il a mal choisi son emplacement et s'il a construit son étang dans un lieu où il pourrait continuellement nuire à ses voisins.

Lorsqu'il n'est pas possible de constater lequel des deux étangs a été construit avant l'autre, il semble qu'on ne peut rien faire de mieux que de suivre la disposition de l'art. 175 de la *Coutume d'Orléans.*

Aux termes de cette loi, quand l'étang supérieur est tellement plein d'eau qu'il ne peut se vider par l'obstacle qu'y apportent les eaux de l'étang inférieur, le maître de celui-ci est tenu, sur la sommation qui lui en est faite, de lever sa bonde dans 3 jours, quand même il n'y serait pas assujetti, à titre de servitude, pourvu que ce soit dans la saison convenable pour la pêche.

Tous les auteurs s'accordent à étendre cette règle aux *Coutumes* muettes ; cependant le *Répertoire de Jurisprudence,* au mot *Étang,* dont nous tirons ces observations, rapporte une espèce dans laquelle on s'en est écarté. Un jugement du 31 mars 1784, des

eaux et forêts au Souverain, a confirmé une sentence de la maîtrise de Nevers, qui avait débouté le propriétaire d'un étang supérieur de la demande par lui faite pour forcer le maître de l'étang inférieur à lever la bonde de cet étang.

« Les juges, est-il dit dans le *Répertoire de Jurisprudence*, se sont sans doute déterminés par les opérations et les expériences faites par les experts. Ils ont vraisemblablement pensé, d'après ces expériences, que la difficulté de l'écoulement des eaux de l'étang supérieur provenait d'un vice de la construction; qu'il était trop creusé, ou que le croc de sa bonde n'avait pas une ouverture assez considérable: d'où résultait la difficulté de vider ses eaux; que, pour être dans le cas de l'application de la règle générale, et pouvoir exercer cette espèce de servitude sur l'étang inférieur, il fallait être véritablement dans l'impossibilité de pêcher, par la position même du local et par le refluement des eaux de l'inférieur vers le supérieur. »

Revel, à l'endroit déjà cité, observe que, « si l'eau d'un étang regorge jusqu'à un chemin, et qu'il en soit inondé, le propriétaire de cet étang peut être contraint d'y bâtir un pont pour la commodité du passage. »

Lorsqu'un étang est possédé par plusieurs, les réparations doivent être faites en commun, et si l'un des copropriétaires s'y refuse, il peut être forcé par les autres, parce qu'il n'est pas juste que sa négligence nuise à ceux-ci. C'est encore une observation de Revel.

L'art. 173 de la *Coutume d'Orléans*, qui forme à cet égard un droit commun, ne permet de pêcher un étang que par la bonde; la raison en est que l'évacuation des eaux par un autre endroit causerait, sur les héritages voisins, les plus grands ravages.

L'art. 177 de la même *Coutume* prescrit encore une règle importante pour la pêche des étangs; il porte que le propriétaire de l'étang supérieur ne peut pas le faire pêcher dans le temps que le propriétaire de l'étang inférieur met le sien en pêche.

La *Coutume de Normandie* porte que « ceux qui ont nouveaux étangs ou écluses ne peuvent retenir les eaux des fleuves et rivières, qu'elles ne courent continuellement pour la commodité de ceux qui sont au-dessous, à peine de tous dépens, dommages et intérêts. » (V. à cet égard les mots *Cours d'eau*, dans le *Dictionnaire des forêts*.)

Le propriétaire d'un étang peut suivre son poisson, qui a remonté, par une crue ou un débordement d'eau, jusque dans la fosse ou auge de l'étang supérieur, et il peut faire vider cette fosse dans la huitaine, le propriétaire de l'étang supérieur étant présent ou dûment appelé. Mais ce droit de suite cesse à l'égard du poisson qui est remonté jusque dans l'étang supérieur.

Cette dernière disposition est consacrée par l'art. 564 du *Code civil*, portant que « les pigeons, lapins, *poissons* qui passent dans un autre colombier, garenne ou *étang*, appartiennent au propriétaire de ces objets, pourvu qu'ils n'y aient point été attirés par fraude et artifice. »

Peines contre ceux qui pêchent dans les étangs d'autrui.

L'art. 18 du tit. XXXI de l'ordonnance de 1669 fait défenses à toutes personnes d'aller sur les mares, étangs ou fossés lorsqu'ils sont glacés, de faire des trous dans la glace, et d'y porter des flambeaux, brandons ou autres feux, à peine d'être punis comme voleurs.

Mais comme l'ordonnance ne parlait que d'un cas particulier, et ne disait point de quelles peines devaient être punis ceux qui pêchaient dans les étangs, gords et fossés d'autrui, on avait recours aux anciennes ordonnances et *Coutumes*, dont voici les dispositions:

L'édit du mois de juillet 1607, art. 7, porte: Suivant l'édit de notre très-honoré seigneur et grand-oncle le roi François, seront les larrons des garennes et étangs très-rigoureusement châtiés et punis des peines ordonnées contre les autres larrons. (Fontanon, tom. 2, p. 343.)

Suivant la *Coutume d'Orléans*, tit. VIII, art. 169: « Etangs, fosses et fossés qui sont en front et lieu public, sont défendus à ceux qui n'y ont droit pour y pouvoir liquer, pêcher et prendre poisson par filets, nasses, troubleaux, étriquets et autres engins, quels qu'ils soient, à peine d'être punis comme de larcin. »

Suivant les *Coutumes de Menetou*, chap. V, art. 13; *Montargis*, chap. 6, art. 1er.; *Trembleny*, chap. II, art. 8, et *La Ferté-Imbaut*, chap. V, art. 8: « Etangs sont défendus, et qui y pêche doit être puni comme voleur. »

Suivant la *Coutume de Nivernois*, chap. XVI, art. 3: « Si aucun pêche en eaux et rivières bannies, sans le congé du seigneur ou de son fermier, il y a amende arbitraire avec restitution des poissons pour chacune fois, et outre s'il est trouvé en présent méfait avec les filets et harnois, il y a confiscation des nacelles, filets et harnois, avec ladite amende; et s'il est trouvé outre la troisième fois, il doit être puni comme de furt; et s'il est trouvé pêchant de nuit au feu et étangs et fossés en héritage d'autrui, défendus, et n'y a contravention au contraire, il doit être puni comme de furt; et quant à ceux qui mettent chaux et autres appâts, ils doivent être punis selon droit, les ordonnances royaux, et ainsi qu'il appartient. »

Suivant la *Coutume de la Sale-sur-Isle*, tit. Ier., art. 9; *Vitry*, tit. XI, art. 121; *Troyes*, tit. X, art. 179; *Chaumont*, tit. IX, art. 110; *Anjou*, tit. X, art. 192; *Bordeaux*, chap. XII, art. 12; *Nivernois*, chap. XVI, art. 3: « Ceux qui pêchent de jour dans les étangs, viviers, etc., appartenant à des particuliers, doivent être condamnés en l'amende de 60 s. tournois, et à restitution du poisson pour la première fois, et puis corporellement pour la seconde. »

Suivant la *Coutume du Maine*, tit. XI, art. 209: « Si le sujet pêche les étangs ou défends, rivières ou ruisseaux défensables de son seigneur, il encourt l'amende de 60 s. mansois; et s'il le fait de nuit, il doit être puni extraordinairement. »

Suivant la même *Coutume*, tit. X, art. 162,

part. IV, « De poisson emblé en étang, le larron coutumier de ce faire doit être puni corporellement. »

Suivant les *Coutumes de Bretagne*, tit. XVIII, art. 390, et *Doudan*, tit. XIV, art. 147 : « Nul ne peut pêcher ès étangs et fossés où il n'a droit, sous peine de punition corporelle. »

Suivant la *Coutume d'Étampes*, chap. XV, art. 183 : « Il est loisible à toutes personnes ayant étangs, viviers et fossés, prendre et faire prendre ceux qu'ils y trouvent pêcher et les mener en prison, pour par les juges être punis comme larrons. »

L'article 388 du *Code pénal* de 1810 considère, ainsi que l'avaient fait les anciennes *Coutumes*, l'action de prendre du poisson dans un étang comme un vol et non comme un simple délit.

Il porte la peine de la réclusion contre ceux qui auraient volé des bois dans les ventes, des pierres dans les carrières, et du *poisson* dans les *étangs*, *viviers* ou *réservoirs*.

Ainsi, ce n'est point devant les tribunaux de police correctionnelle que doit être portée la plainte du propriétaire d'un étang où il aurait été enlevé frauduleusement du poisson; elle doit être remise au procureur du roi pour procéder à l'information et faire suivre l'affaire au criminel, c'est-à-dire devant la cour d'assises.

ÉTANGS APPARTENANT AU ROI. Autrefois la vente du poisson provenant des étangs appartenant au roi se faisait dans la même forme que les adjudications des bois, ainsi qu'il paraît par les anciennes ordonnances recueillies par Saint-Yon. Il fut dans la suite jugé plus à propos d'affermer la pêche de 3 ans en 3 ans. Enfin le roi prit le parti de les affeager tous, et les officiers des maîtrises furent déchargés de ce soin.

Aujourd'hui les étangs qui font partie de la liste civile sont administrés par l'intendant du domaine de Sa Majesté. Quant aux étangs qui se trouvent dans les forêts de l'état, leur mise en ferme appartient à l'Administration des forêts.

ÉTANGS APPARTENANT AUX COMMUNES. La pêche en doit être affermée par adjudication, aux plus offrans et derniers enchérisseurs, après publications préalables, pour être, le prix desdites adjudications, employé aux réparations des églises ou autres nécessités urgentes des communautés. (*Art. 17 du tit. XXV de l'ord. de* 1669.)

L'art. 18 du même titre de l'ordonnance défend à tous particuliers, autres que les adjudicataires (qui ne peuvent être que deux en chaque paroisse), de pêcher aucunement, même à la ligne, à la main ou au panier, ès eaux, rivières, étangs, fossés, marais et pêcheries communes, nonobstant toutes coutumes et possessions contraires, à peine de 30 livres d'amende et d'un mois de prison pour la première fois, de 100 l. d'amende et de bannissement de la paroisse pour la seconde.

Mais aujourd'hui, en cas de récidive, la peine ne serait plus que de 100 fr. d'amende, et l'on ne pourrait pas y joindre celle du bannissement. (V. le dernier article du *Code pénal*, du 25 septembre 1791, l'art. 609 du *Code des délits et des peines*, du 3 brumaire an 4, et l'art. 484 du *Code pénal* de 1810.)

Une loi du 14 frimaire an 2 avait ordonné le desséchement et la mise en culture « de tous les étangs et lacs qu'on est dans l'usage de mettre à sec pour les pêcher, et ceux dont les eaux sont rassemblées par des digues ou chaussées. » Mais elle a été rapportée par un autre du 3 messidor an 3. V. *Pêche*.

ÉTANGS SALÉS. Ce sont des étangs qui communiquent à la mer. V., pour les réglemens concernant les droits de pêche sur les étangs, l'article *Pêche maritime*, § 15.

ÉTAU. Morceau de buis dont se servent ceux qui font les haims pour supporter le fil de fer.

Les pêcheurs de la Loire emploient aussi le terme d'*étau* au lieu d'*étal*, pour dire que leur filet est sédentaire.

ÉTENTE. V. *Tente*.

ÉTÊTEUR. Ce mot se dit du couteau qui sert à étêter les morues, et de celui qui fait l'opération.

ÉTIQUETTE. Les pêcheurs verrotiers nomment ainsi un couteau emmanché de bois, qui n'a point de tranchant et dont la lame est barbelée. Cet instrument sert à détacher les coquillages des rochers, et à tirer du sable les vers et les hamilles. V., au mot *Pêche*, l'article des différentes sortes de pêches qui se font à la basse eau.

ÉTOILES-DE-MER. C'est le nom vulgaire que l'on donne aux *astéries*, genre de la famille des *échinodermes*, dont le caractère est d'avoir un corps suborbiculaire, déprimé, à peau coriace, anguleux, ou disposé en lobes ou en rayons, soit simples, soit composés, avec ou sans gouttière en dessous, le plus souvent garni d'épines mobiles et de tentacules nébuleux et rétractiles; la bouche inférieure et centrale.

Les espèces de ce genre doivent le nom d'*étoiles-de-mer* à la forme étoilée qu'elles ont toutes plus ou moins; leur enveloppe est un peu coriace, garnie d'épines, ou de tubercules ou d'écailles. Toutes les astéries se soutiennent dans l'eau, en formant avec leurs rayons de légères ondulations; mais elles ne peuvent pas y rester long-temps suspendues. Elles se laissent entraîner par le flot plus qu'elles ne nagent; elles perdent souvent leurs rayons, qui se rétablissent promptement. Quelques astéries sont rondes ou pentagones, et leurs rayons ne se jugent que par les gouttières de leur côté inférieur; mais la plupart ont 5 rayons distincts. On en trouve cependant qui ont plus de 5 rayons, et d'autres dont les rayons se bifurquent une, deux, trois et un plus grand nombre de fois. Ces dernières sont connues sous le nom de *têtes-de-Méduse*. Les astéries se nourrissent principalement de jeunes coquillages, qu'elles sucent avec leur trompe. Il est probable que les astéries à tête de Méduse ne sont pourvues d'un aussi grand nombre de bras que pour saisir leur proie : elles sont ovipares; elles jettent leur frai vers le milieu du printemps, et on le voit nager sur l'eau, sous la forme d'une gelée, jusqu'au milieu de l'été. Il est si venimeux, dit Beunie, qu'il fait enfler la main de celui qui le touche, et cause la mort des quadrupèdes qui en mangent. Les moules qui s'en nourrissent, ainsi que beaucoup d'autres coquillages et poissons, deviennent, à l'époque de sa présence, dangereux pour l'homme. Le vinaigre est l'antidote de ce poison.

Parmi les astéries presque rondes, on distingue l'*astérie-oreiller*, qui se trouve sur nos côtes, et dont les caractères sont d'être unie et d'avoir le bord entier et sans épines.

Parmi les astéries à 5 rayons, à gouttières en dessous, la plus commune dans toutes les mers est l'*astérie rouge*, dont le caractère est d'avoir les rayons écartés, convexes, avec des séries solitaires d'épines en dessus; sa couleur est d'un rouge de brique. On la voit fréquemment, aux basses marées, sur les rochers des côtes de France.

Enfin, parmi les astéries à rayons sans gouttières, il faut distinguer l'*astérie tête-de-Méduse*, qui a les rayons dichotomes, le disque et les rayons granuleux, la bouche aplatie. Elle se trouve dans toutes les mers.

ÉTRAVE. Pièce de bois ordinairement courbe, qui s'élève verticalement à l'avant du bâtiment, et termine sa longueur à cette partie.

ÉTRIQUER. C'est passer les doigts entre les harengs qui sont aux ainettes, pour empêcher qu'ils ne se touchent. V. *Hareng*.

ÉTUI. C'est un petit baquet couvert, de forme un peu longue et étroite, que les pêcheurs ont dans leur bateau pour y mettre le poisson à mesure qu'ils le prennent.

Les officiers forestiers peuvent en faire la visite, pour connaître s'il n'y a point de poisson en contravention. (*Ord. de* 1669, *tit. XXXI*, *art.* 24.)

ÉVENTAIL. Poisson du genre coryphène, décrit par Pallas, et qui a les nageoires dorsales fort longues, se recourbant sur la tête, et formant en quelque sorte un éventail. Il habite les mers des Indes, et est fort rare en Europe.

ÉVENTS. On a donné ce nom aux cavités qui, dans les poissons cartilagineux, servent à la respiration. Ils diffèrent des *ouïes* en ce qu'ils n'ont point d'opercules osseux ni de membranes à rayons. V. *Baleine, Cachalot, Dauphin*.

ÉVENTÉS. On dit que les harengs sont éventés quand, ayant perdu leur eau, ils sont jaunes, fades et puans. V. *Hareng*.

EXOCET, *exocœtus*. Genre de poissons de la division des abdominaux, dont on distingue trois espèces, et qui sont connus depuis long-temps sous le nom de *poissons volans*.

Ces espèces ont le corps quadrangulaire, couvert d'écailles bleuâtres sur le dos et argentées sous le ventre; la tête allongée; la bouche peu fendue; les mâchoires osseuses et sans dents; l'ouverture des ouïes large; la ligne latérale voisine du ventre; la nageoire de la queue fourchue; les nageoires ventrales très-distantes l'une de l'autre; les nageoires pectorales aussi longues que le corps.

Ce n'est que par un abus de mots qu'on a appelé les exocets *poissons volans*; car ils ne font point mouvoir des ailes, et ils ne se dirigent pas dans l'air. Ils sautent et soutiennent leur saut par le moyen de leurs grandes nageoires pectorales. On a remarqué que les *exocets* n'étendaient pas leur vol à plus de 2 ou 3 toises; et lorsqu'ils s'élèvent ainsi hors de leur élément, c'est parce qu'ils y sont forcés par des poissons voraces qui les poursuivent, et les lignes qu'ils parcourent sont des courbes très-surbaissées, et toujours dans la direction de leur marche dans l'eau, à moins que le vent ne la change. Aussi les dorades, qui les poursuivent, continuent leur route, et souvent saisissent leur proie lorsqu'elle retombe dans l'eau. Quelques oiseaux, tels que les *frégates*, les *phaétons*, etc., les saisissent au vol.

Les poissons volans font entendre un bruissement dans leur vol, qui n'est point produit par le bruit de leurs ailes, comme on l'a prétendu, mais qui est dû à la sortie de l'air contenu dans les cavités de leur corps.

On connaît trois espèces d'*exocets*: 1°. l'*exocet-muge*, qui se trouve dans la plupart des mers des pays chauds, et parvient à plus d'un pied de long; que l'on prend au filet dans la Méditerranée, et qu'en Italie on préfère au hareng; 2°. l'*exocet volant*, qui se trouve, plus rarement avec le premier, et qui a les nageoires ventrales très-petites, tronquées et très-rapprochées de la tête, et point de dents; 3°. l'*exocet météorien*, qui se trouve dans les mers des Antilles.

F

FAÇONS. Parties du bâtiment vers l'avant et vers l'arrière, qui diminuent de capacité, tant dans le sens vertical que dans le sens horizontal.

FAGOTS. Ancien instrument de pêche prohibé par les ordonnances de 1326, 1388, 1402, 1515 et 1550, citées dans *Saint-Yon*, p. 224, et auxquelles se réfère l'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 10.

FAGOTER. C'est le roulement de fagots que font les pêcheurs, depuis la queue d'un étang, après qu'il a été vidé, jusqu'à la bonde, en suivant toujours le ruisseau, pour y faire descendre le poisson qui s'y trouve, pour le pêcher. V. *Etang*.

FAILLE. Filet qui est d'usage en Provence. La portion du filet de l'aissaugue, nommée *faille*, est formée du filet qu'on nomme *majour*, dont les mailles ont 6 lignes d'ouverture. V. *Aissaugue*.

FAISAN D'EAU. On donne ce nom au *turbot*, à cause de la délicatesse de sa chair. V. *Turbot*.

FAITAN. C'est le *Flétan*. V. ce mot.

FANONS ou BARBES. C'est la matière connue sous le nom de *baleine*, de laquelle on fait des buscs, des rayons de parapluie, des corps de femmes, etc.; c'est un assemblage de fibres cornées, réunies par un gluten en espèces de lames qui ont jusqu'à 15 pieds de longueur dans l'animal qui les porte. Ces fanons sont attachés à la mâchoire supérieure des vraies espèces de baleines, et leur servent de dents. Ces fanons sont composés d'une multitude de poils ou de soies semblables à celles du cochon, mais plus longues et agglutinées en espèces de lames. V. *Baleine*.

FARATI ou GRANDE ENTRÉE. C'est une espèce de vestibule qui distribue à droite et à gauche dans les chambres de la madrague. V. *Madrague*.

FARDAGE. C'est une élévation ou une espèce d'échafaud, qu'on fait dans la cale d'un navire pour

arrimer dessus des morues, afin qu'elles soient plus sèchement. V. *Morue.*

FARE. C'était une fête des pêcheurs, qui se faisait vers le mois de mai : ils s'assemblaient, et quelquefois avec les officiers des eaux et forêts, pour faire une pêche solennelle et de réjouissance ; mais comme les *fares* ne tendaient qu'à dépeupler les rivières, l'ordonnance de 1669 les a sagement défendues par l'art. 11 du tit. XXXI, à peine de 50 livres d'amende contre les contrevenans, et de 300 livres contre les maîtres particuliers ou leurs lieutenans qui en auraient donné la permission.

FARIO. L'un des noms de la *Truite.* V. ce mot.

FAS DE LA NAUSE. Les Catalans nomment ainsi le goulet des nasses. V. *Nasse.*

FASCINES. Ancien instrument de pêche prohibé par les ordonnances de 1326, 1388, 1402, 1515 et 1550, citées dans *Saint-Yon*, p. 224, et auxquelles se réfère l'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 10.

FAUCILLE. On s'en sert pour tirer les poissons du sable. V. la *Pl.* 17, *fig. B*, et au mot *Pêche* l'article qui traite des différentes sortes de pêches à la basse eau.

FAUCON DE MER. L'une des dénominations de la *Raie-Aigle.* V. ces mots.

FAUQUES. Planches qu'on ajuste à coulisse autour des bateaux à rames quand on va à la voile, pour empêcher que la lame n'entre dedans : on les nomme aussi *ansins.*

FAUVRADE. Les Provençaux nomment ainsi une enceinte de filets ou un petit parc qu'ils forment près de la côte, pour y renfermer les thons qu'ils ont pris à la pêche qu'ils nomment *seinche.* V. *Seinche.*

FAUX. La faux est un filet qui produit à-peu-près le même effet que le haveneau, quoiqu'il soit posé bien différemment. Ce filet se nomme à Brest *guideau de pied*, parce qu'il a une manche fort longue. Sa forme est celle d'un sac qui a de 6 ou 8 pieds de profondeur ; son embouchure est montée sur plusieurs morceaux de cerceaux qu'on joint les uns aux autres pour former une portion de cercle très-surbaissée ; une corde s'étend d'une extrémité de l'arc à l'autre, et l'ouverture du filet, qui est de 10 à 12 pieds, est attachée en partie aux cerceaux et en partie à la corde : la flèche de cet arc, au milieu, est de 5 pieds.

Pour se servir de cet instrument, deux hommes prennent la faux, chacun par un bout : la marée montante ou baissante, ils présentent l'ouverture du filet au courant. Lorsqu'ils sentent qu'un poisson a donné dans le filet, ils enlèvent l'embouchure pour faire tomber le poisson dans la manche, et sur-le-champ ils le replongent pour attendre un autre poisson. Les mouvemens que les pêcheurs se donnent pour faire entrer le filet dans l'eau et l'en retirer ont paru approcher de ceux des faucheurs ; ce qui a peut-être engagé à donner le nom de *faux* à cet instrument, dont les mailles ont ordinairement un pouce en carré.

FEINTE, *clupea fallax.* Poisson du genre des clupées, que l'on nomme *gatte* à Bordeaux, *pucelle* à Paris, et dont on distingue le mâle sous les noms de *cahuot* ou *calluan*, ou de *laiteau*, et la femelle sous ceux de *couvert* ou *couvreau.* Ce poisson, dont nous avons donné la figure, *Pl.* 8, *fig.* 12, a beaucoup de rapport avec l'alose ; il s'avance, comme elle, par troupes, et remonte dans la Seine ; mais ses habitudes diffèrent de l'alose, en ce que les plus grands individus de cette espèce quittent la mer les premiers, tandis que les aloses les plus petites, les plus maigres et les moins bonnes, sont celles qui se montrent les premières dans les rivières.

La feinte parvient à 15 ou 16 pouces de longueur ; elle a la caudale fourchue, la mâchoire inférieure plus avancée que celle d'en haut, cette dernière échancrée à son extrémité ; la carène du ventre très-dentelée et couverte de lames transversales ; un appendice triangulaire à chaque ventrale ; le dessus de la tête un peu aplati ; sept taches brunes de chaque côté du corps. La chair de la feinte, quoique agréable au goût, est très-différente de celle de l'alose ; elle est plus sèche, plus fade, et n'est recherchée que par les pauvres ; cependant les femelles de cette espèce, qui sont plus nombreuses, plus épaisses que les mâles, sont aussi d'une saveur plus délicate. On a donné aux mâles un nom particulier, celui de *cahuhau.* On a remarqué à Villequier que les feintes qui se montrent les premières dans la Seine, et qui sont plus grosses que les autres, ont aussi l'œil beaucoup plus gros, et la peau plus brunâtre ; ce qui les a fait nommer *feintes à gros œil* et *feintes noires* ; elles sont non-seulement plus grandes, mais encore plus délicates que les individus qui ne paraissent qu'à la seconde époque, et sur-tout que ceux de la troisième époque, que l'on a désignés sous le nom de *feintes bretonnes.* Ces feintes brétonnes ou noires, et en général tous les poissons de cette espèce, aiment les temps chauds et orageux. On en fait la pêche depuis l'embouchure de la Seine jusqu'aux environs de Rouen. On les prend avec des guideaux ou avec des seines, qu'on appelle quelquefois *feintières.* Il paraît que les feintes sont aujourd'hui moins nombreuses qu'autrefois. M. Noël attribuait cette diminution à la destruction du frai de ces poissons, occasionnée par les guideaux du bas de la Seine, et aux qualités malfaisantes pour ces poissons que communique à l'eau de la rivière le suint des moutons que l'on y lave, aux époques et dans les endroits préférés par les feintes.

FEINTIER. Filet destiné à prendre des feintes, et qui ne diffère de l'alosier que parce que ses mailles sont un peu moins grandes et moins ouvertes.

FER A CROC. Les Provençaux nomment souvent ainsi un *haim.*

FERMIERS DE LA PÊCHE. V. *Pêche.*

FERA, FERRA ou FERRAT. Nom que l'on donne en Suisse au *lavaret* ou à une variété du lavaret, poisson du genre *salmone*, que l'on pêche dans le lac de Genève. V. *Lavaret.*

FÉTICHE. On donne ce nom à un poisson qui paraît être du genre *squale*, qui parvient à 7 pieds de long, et auquel les peuples de l'Afrique rendent un culte religieux.

FEU (PÊCHER AU). Il y a plusieurs manières de pêcher au feu : toutes se font la nuit et aux flambeaux. La plus simple est de se partager : les uns,

nacissima, Lin.), et les Groenlandais avec des barbes de baleine (1) ou des nerfs de daim. Lionel Waffer dit aussi que les Indiens de l'isthme de l'Amérique pêchent avec de grands filets d'écorce de mahot, etc.

Quelques pêcheurs établis dans les villages sèment un champ de chenevis; ils font la récolte du chanvre; ils le rouissent, le teillent, le sérancent eux-mêmes, et se dispensent par là d'en acheter. Mais ces travaux s'associent difficilement avec les occupations continuelles de la pêche, et ils sont absolument impraticables pour les pêcheurs qui habitent les villes. Aussi les pêcheurs fort occupés de leur métier achètent au marché la filasse toute préparée, et quand ils ont une nombreuse famille, les femmes et les filles s'occupent à la filer; mais comme la fabrique des filets exige beaucoup de main-d'œuvre, et qu'on peut, pour 3 francs de fil, faire une étendue de filets qui coûterait 12 francs, les pêcheurs, pour peu que leur famille soit nombreuse, travaillent eux-mêmes leurs filets. Les filles et les femmes retordent le fil, et même aident aux hommes à lacer ou mailler les filets, étant au moins aussi habiles qu'eux à cette sorte de travail.

Ceux qui n'ont point de famille sont obligés d'acheter leurs filets, et c'est pour eux une dépense considérable; ceux même qui la supportent ne sont pas dispensés de savoir mailler, ne fût-ce que pour rétablir les filets qui ont souffert quelque dommage; car ils seraient épuisés en frais, s'ils étaient perpétuellement obligés de payer ces sortes de rhabillages, que les pêcheurs qui savent mailler font, ainsi que leurs femmes, dans les intervalles de temps qui ne sont pas propres à la pêche.

Quoique les chanvres du Nord bien choisis passent pour faire des cordes plus fortes que la plupart de ceux de France, les pêcheurs préfèrent ces derniers (2), parce que nos chanvres sont durs et ligneux. Cette qualité, qui est un défaut pour des cordes, fait qu'en général ils pourrissent moins promptement que les chanvres doux du Nord, qui font des cordes plus fortes.

Idée générale des diverses espèces de filets.

Les pêcheurs ne font point les cordages qui leur sont nécessaires; ils les achètent des cordiers, qui les leur vendent au poids.

La filasse et le fil s'achètent au marché, à la livre et à différens prix, suivant la finesse et la qualité de l'un et de l'autre. Il y a des pêcheurs âgés ou infirmes qui s'occupent avec leur famille à faire des filets qu'ils vendent à l'aune, et dont le prix varie suivant la nature du fil, la grandeur des mailles et la chute du filet. Par exemple, les seines pour le hareng sont les plus chères non-seulement à cause de leur hauteur, mais encore parce que les mailles sont fort serrées et en grand nombre (3); ce qui fait qu'un habile laceur ne peut en faire par jour que 8 ou 9 aunes : au contraire, un bon ouvrier peut faire 12 à 15 aunes de manets qui servent pour la pêche du maquereau, dont cependant les pièces ont quarante-deux à quarante-quatre mailles de chute.

Les rets dont nous venons de parler, et plusieurs dont il sera question dans la suite, sont de simples nappes (*Pl.* 22, *fig.* 1 et 2) (1), mais qui diffèrent assez considérablement entre elles : les unes, ayant les mailles fort petites, retiennent le poisson à-peu-près comme le ferait une toile claire; d'autres, qui sont destinées à prendre spécialement une espèce de poisson, doivent avoir leurs mailles tellement proportionnées à la grosseur ordinaire de cette espèce de poisson, que la tête, qui est plus menue que le corps, entre dans les mailles pendant que le corps n'y peut passer : alors le poisson qui a engagé sa tête dans une maille ne peut la franchir, à cause de la grosseur de son corps, et il ne lui est pas possible de se dégager en rentrant, parce que les fils du rets s'engagent dans ses ouïes. Si les mailles de ces filets sont trop petites, les poissons rebroussent chemin avant d'avoir engagé leur tête jusqu'au-delà des ouïes; et si elles étaient trop larges, les poissons les franchiraient et passeraient au travers.

Il y a des filets plus composés, qu'on nomme *trémails* ou *tramaux* (*Pl.* 22, *fig.* 3 et 4), parce qu'ils sont formés de trois nappes ou rets posés les uns sur les autres, ce qui forme trois mailles qui se recouvrent.

Les deux rets *a* (*fig.* 3), qui renferment le troisième *b*, sont formés de gros fils très-forts; les mailles en sont grandes : on les appelle volontiers *hamaux* ou *aumés*. Les mailles des hamaux, de la drège, par exemple, ont de grandeur 9 pouces en carré. Comme les hamaux qu'on emploie en mer n'ont souvent que quatre mailles de chute, un bon laceur en peut faire 150 aunes par jour.

Les rets qui sont entre les deux hamaux se nomment la *nappe*, ou la *toile*, ou encore la *flue*. Ils sont faits avec du fil très-délié, ce qui n'est sujet à aucun inconvénient, parce que la flue est soutenue par les fils des hamaux, qui, comme on l'a dit, sont très-forts. V. les *fig.* 3 et 4.

Les pièces de flue ont les mailles beaucoup plus serrées que les hamaux, puisqu'au lieu de quatre mailles de chute elles en ont quarante-deux; et pour cette raison, le meilleur ouvrier n'en peut faire que 12 à 15 aunes par jour. Il est vrai que la flue doit avoir un peu plus d'étendue que les hamaux, pour qu'elle soit toujours flottante entre deux. On en apercevra la raison, si l'on fait attention que quand on se sert de ce filet, les poissons ne s'y maillent point comme quand on emploie les manets; ceux qui donnent dans la flue lui font faire une bourse entre les grandes mailles des hamaux; en se débattant, ils tombent dans cette bourse, ils s'enveloppent du filet, et ne peuvent s'échapper. L'avantage de ce filet est qu'il s'y prend des poissons de grosseur fort différente, et qu'ils sont également arrêtés de quelque côté qu'ils donnent dans le filet.

Outre les deux espèces de filets dont on vient de

(1) Cette sorte de filets vaut mieux que ceux de chanvre.
(2) En Allemagne, les pêcheurs préfèrent les chanvres du Rhin.
(3) On les fait, pour la plupart, de soie grossière de Perse, parce qu'ils sont plus forts et qu'ils peuvent durer 3 ans.

(1) En allemand *wande*, parois, parce qu'on les étend devant les poissons qui marchent par troupes.

parler, qui sont en nappe, il y en a qui forment un sac conique : on leur donne sur les rivières plusieurs noms, entre autres celui de *verveux*. Ceux qui servent à la mer s'appellent *sacs* ou *caches, queues, manches*, etc. Celui qui est donné pour exemple (*Pl.* 22, *fig.* 6) est un verveux. Ces filets, à la forme près, sont maillés comme les seines.

Du fil pour la fabrication des filets.

Quoiqu'on fasse certains filets avec des fils très-fins, on n'y emploie presque jamais des fils simples. Pour que ces filets se soutiennent et qu'ils durent, ils doivent être faits avec du fil retors. Il faut donc que les fileuses achètent de bonne filasse, bien fine, bien épurée, de chenevotte, qui soit forte, bien mûre et point trop rouie; elles doivent la filer de différentes grosseurs, suivant l'espèce de filet qu'on se propose de faire. Que la filasse soit filée au fuseau ou au rouet, il n'importe, pourvu que le fil soit bien uni, et suffisamment tors sans l'être trop; car un filet trop tors n'a presque pas de force. Ce sont aussi les femmes qui retordent et doublent le fil qui doit être employé pour le corps du filet; mais les pêcheurs ont besoin de lignes, ou petites cordes de 8 pouces, ou d'un pied de longueur au plus, pour lesquelles le fil doit être retors en quatre. Ces petites ficelles, que sur plusieurs côtes les pêcheurs nomment *ainards*, leur servent à attacher la tête du filet sur une corde qui forme une bordure, ou, en terme de marine, une *ralingue*. Les saines et les manets en ont sur-tout besoin.

Ce sont ordinairement les hommes qui font ces ainards avec une espèce de rouet formé par une roue, qui est fixée solidement et horizontalement dans un mur par un fort étrier de fer. Une petite manivelle sert à faire tourner cette roue, dont la circonférence est enveloppée de deux cordes : chacune fait tourner une molette. On attache au crochet de chaque molette un fil retors, et les deux fils s'unissent à un crochet qui tient au plomb. A mesure qu'on tord les fils, ils se roulent l'un sur l'autre, et le plomb monte proportionnellement.

Il n'est pas hors de propos de faire remarquer qu'il y a une grande différence entre les fils simplement doublés et retors par les femmes, et ceux qui sont commis par l'homme. Les femmes roulent l'un sur l'autre les deux fils, qu'elles ont soin de tenir mouillés, les deux pelotes étant dans un vase rempli d'eau. Ces deux fils, venant à se dessécher dans cette position, restent un peu adhérens entre eux, quoiqu'il n'y ait point de force expresse qui les engage à se rouler l'un sur l'autre.

Il n'en est pas de même des fils que commet l'homme. Comme il imprime un tortillement à chaque fil, ils font effort pour se détordre : en conséquence, ils se roulent l'un sur l'autre, et il faut une force plus considérable pour désunir ces fils commis, que ceux qui ont été simplement retors.

Le carré représenté *Pl.* 13, *fig.* 13, les rouets des cordiers, et ceux qu'emploient les ouvriers qui font des cordonnets de soie, fournissent des moyens bien plus expéditifs de commettre ensemble plusieurs fils, que la petite machine dont il est question, et qui est d'un usage assez commun dans plusieurs ports.

Les pêcheurs ont encore besoin de ganse fine, qu'on nomme, sur la côte de Normandie, *warretée*, pour joindre ensemble plusieurs pièces de rets qui doivent former par leur réunion une pièce complète de seine ou de manet; mais ils n'ont pas coutume de les faire : ils les achètent des cordiers.

Il faut que ceux qui veulent faire des filets soient pourvus de fils retors de différentes grosseurs, ainsi que de plusieurs sortes de lignes ou ficelles; il leur faut de plus quelques outils.

De la meilleure manière de constater la grandeur des mailles.

Grandeur des mailles des filets pour la mer. — Les filets ne doivent pas avoir tous une même grandeur de maille. On a jugé qu'il était important à la conservation du poisson qui peuple la mer, de fixer l'ouverture des mailles que devait avoir chaque espèce de filet. Il n'est pas aisé de mesurer exactement en pouces et lignes l'ouverture des mailles : aussi les pêcheurs ne suivent-ils pas cette méthode. Ceux des ports du Ponant comptent combien il y a de nœuds au pied ou à la brasse, et ceux de la Méditerranée disent qu'il y a tant d'ourdres au pan ou à la brasse; ce qui revient au même. La différence consiste dans la diversité des mesures et des expressions. Dans les ports de l'Océan, le pied est de 12 pouces, et la brasse est de 5 pieds; dans les ports de la Méditerranée, le pan est de 9 pouces, et la brasse de 7 pans et demi. Ainsi, par exemple (*Pl.* 22, *fig.* 5), un filet de huit ourdres au pan est celui dont huit nœuds font la longueur d'un pan ou de 9 pouces.

Cette façon de mesurer la grandeur des mailles par le nombre des nœuds ou ourdres est commode, mais elle n'est pas sûre; car, en supposant que la grandeur soit telle qu'on l'exige au sortir des mains de l'ouvrier, elle change considérablement lorsque le filet a servi, ou même quand il sort de la teinture ou du tan : les fils détordent, ils se crispent, ils augmentent de grosseur, ce qui diminue considérablement l'ouverture des mailles. Cette réflexion a fait proposer d'établir la grandeur des mailles sur le diamètre des moules qui servent à les travailler.

L'ordonnance de 1681 (V. à la fin de ce *Dictionnaire*) a fixé la grandeur des mailles pour toutes les espèces de filets, et a ordonné qu'il serait déposé, au greffe des amirautés, des échantillons de toutes les espèces, pour avoir sous les yeux un objet de comparaison. Mais cette ordonnance mettrait les juges en droit de faire brûler tous les filets; car, en supposant qu'un filet neuf aurait été conforme à l'ordonnance, il ne se serait plus trouvé tel après avoir servi, pour les raisons qui ont été rapportées plus haut. Quelques-uns ont cru qu'il eût été mieux de fixer les dimensions des moules, et d'en conserver, aux greffes des tribunaux, non-seulement des modèles exacts, mais de plus des étalons, qui seraient des trous percés dans des plaques de cuivre, au moyen desquels on connaîtrait exactement et facilement si les moules qu'emploient les mailleurs sont conformes à l'ordonnance; mais ce moyen ne

mettrait en état d'exercer la police que chez les ouvriers mailleurs, puisque les mailles changent d'étendue par le service. Ce n'est pas tout : la diminution des mailles devient encore plus ou moins considérable, suivant la grosseur du fil qu'on a employé pour les faire : d'où l'on peut conclure que, quelque précaution qu'on prenne pour fixer les dimensions des moules, les pêcheurs mal intentionnés auront un moyen d'éluder la loi ; car, si l'on veut mesurer les mailles d'un filet qui aura servi, les pêcheurs crieront avec raison à l'injustice, assurant que leur filet neuf était conforme à l'ordonnance ; et si l'on fixe la grandeur des mailles par la grosseur des moules, ils parviendront à rendre en peu de temps les mailles plus serrées, en employant du fil un peu plus gros. D'où il suit que si l'on prenait le parti de fixer la grandeur des mailles par les moules, il faudrait en même temps spécifier de quel fil on se servirait ; ce qui n'est pas aisé à vérifier, d'autant qu'il y a des fils qui se gonflent plus à l'eau que d'autres.

On s'est donc beaucoup attaché, dans les différens réglemens qu'on a faits relativement aux pêches, à fixer la grandeur des mailles des diverses espèces de filets ; mais, entre tous ces inconvéniens, l'on n'a pas fait peut-être attention que quand on traîne le filet obliquement au courant ou sur le sable, les fils se rapprochent, les mailles s'allongent, et elles diminuent tellement, que celles sur-tout des chausses se ferment presque entièrement. En ce cas, l'exacte dimension des mailles ne serait utile que pour les filets qui seraient bien tendus, et qu'on opposerait perpendiculairement au courant ; et ces circonstances sont assez rares.

Grandeur des mailles des filets pour les rivières. — L'ordonnance de 1669 n'a aucune disposition qui ait rapport à la grandeur des mailles des filets ; mais elle fait défenses (tit. XXXI, art. 10) de se servir des engins et harnois prohibés par les anciennes ordonnances sur le fait de la pêche, et de tous autres qui pourraient occasionner le dépeuplement des rivières, à peine de 100 liv. d'amende pour la première fois, et de punition corporelle pour la seconde.

L'art. 51 du cahier des charges pour la pêche porte qu'à l'égard des filets, engins et harnois dont l'usage est autorisé, ils devront être à mailles carrées et non en losanges, de la grandeur de 34 millimètres (15 lignes) pendant la saison d'été, et de 27 millimètres (12 lignes) dans les autres temps. Ces dispositions sur la grandeur des mailles sont puisées dans les ordonnances de 1291, 1388, 1402 et 1515, qui parlent du truble, de la seine, du tramaillon, des rets à ables, des trames à chausses et des boucherets à bras. Celle de Philippe-le-Bel, de 1291, défend de pêcher avec engins de fil, si la maille n'est d'un gros d'argent (1 pouce en carré ou 27 millimètres). Les ordonnances de 1388, 1402 et 1515 renferment la même disposition ; mais elles ajoutent que, depuis la Saint-Remi jusqu'à Pâques, les mailles des filets pourront n'avoir que la largeur d'un *parisis* (9 lignes ou 20 millimètres). V., pour la figure et les dimensions du *gros d'argent* et du *parisis*, le *Recueil de Saint-Yon*, *p.* 227.

Les réglemens sur la pêche dans les fleuves et rivières ne font pas mention des filets appelés *faulx* ou *guidons de pied*, *collerets*, *bouteux* et *haveneaux* ; mais il est évident que les mailles de ces filets doivent avoir les proportions ci-dessus énoncées. V. *Engins.*

Des différens petits instrumens qui servent à lacer ou à mailler les filets.

Les filets sont d'un tissu trop lâche pour que les fils puissent se maintenir dans la situation réciproque qu'ils doivent avoir par leur seul entrelacement : il a été nécessaire d'arrêter les fils les uns aux autres, en faisant des nœuds dans tous les endroits où ils se croisent ; et il faut que toutes les mailles d'un filet soient d'une grandeur déterminée. Voici les outils qui sont nécessaires pour ce travail.

Des ciseaux de moyenne grandeur. — Ordinairement les pêcheurs les prennent ronds par l'extrémité des lames, afin de pouvoir les porter sans étui dans leurs poches, et sans courir risque de se blesser.

Des aiguilles de différentes grandeurs. (V. la *Pl.* 23.) — Quelques-unes sont longues de 13 à 14 pouces ; celles de 9 pouces de long sur 2 lignes d'épaisseur (*fig.* 3, *Pl.* 23) servent pour lacer ; celles de 6 à 7 (*fig.* 4) servent pour réparer ou ramender les filets fins, et aussi pour travailler les filets qu'on fait avec du fil très-délié. On fait ordinairement les unes et les autres d'un bois léger, tel que le coudrier, le fusain, le saule, le peuplier. Elles se terminent en pointe par un bout *g*, où elles forment un angle aigu : il faut que sa pointe soit mousse, et que toutes les parties de l'aiguille soient arrondies, pour qu'il n'y ait point d'arêtes qui endommagent le fil. Ces aiguilles sont évidées à jour en *c d*, dans une longueur de 2 pouces et demi ou 3 pouces, suivant la grandeur des aiguilles ; et l'on ménage, au milieu de cette partie évidée, une baguette qui ne s'étend pas jusqu'au haut. Beaucoup de pêcheurs la nomment *languette* (1). Quelquefois on la forme avec une broche de fer.

L'extrémité *b* de l'aiguille, opposée à la pointe, est fourchue et entaillée d'environ un quart de pouce : cette partie s'appelle la *coche* ou le *talon*.

On charge, on emplit, on couvre les aiguilles avec du fil : tous ces termes sont synonymes. Pour cela, on prend un peloton (*fig.* 5, *g*), ou, en terme de laceur, un lisseau de fil : on met un bout du fil sur l'aiguille (*fig.* 3) ; on pose le pouce dessus ; et tenant le reste du fil *h* avec la main droite, on le passe par-dessus la pointe de la languette *c d*, pour lui faire faire deux tours au pied de la languette. Puis on conduit le fil dans la coche *b* ; on le remonte par-derrière l'aiguille ; on le fait passer sur la languette, et on le ramène dans la fourchette ou

(1) Les pêcheurs allemands la nomment aussi *zunge* ; elle est faite du même morceau de bois que le reste de l'instrument. Le meilleur bois est le fusain ; en allemand, *spillbaum* ; en latin, *evonymus*. La coche ou le talon de l'aiguille s'appelle en allemand *die gabel*. Charger l'aiguille, c'est, en terme de pêcheur allemand, *die nadel auffœdnen*. Le lisseau s'appelle *knaul*.

coche *b* du talon; ensuite on le remonte sur la partie antérieure de l'aiguille; on le fait passer autour de la languette, de là dans l'entaille du talon, et on le remonte le long de la face postérieure de l'aiguille : ce que l'on continue jusqu'à ce que l'aiguille soit entièrement chargée, comme l'est celle *e b*, *fig.* 5.

Pour faire passer aisément le fil autour de la languette, on appuie avec le pouce sur cette languette, afin qu'elle déborde l'aiguille par-derrière; ensuite on appuie avec le doigt index sur la même aiguille, pour la faire sortir du côté de la face antérieure (1); et de cette façon, lorsqu'on en a contracté l'habitude, on charge l'aiguille très-promptement et avec facilité.

Quelques-uns trouvent plus commode de tourner l'aiguille dans la main gauche, plutôt que de remonter le fil tantôt par-devant, et tantôt par-derrière l'aiguille (2).

Il y a une autre sorte d'aiguille (*fig.* 6) qui sert ordinairement pour rhabiller (3). On introduit le fil entre les serres *a b*; et ces aiguilles servent comme les autres, qui cependant sont préférables, parce que l'extrémité *g* est moins sujette à s'accrocher dans les fils que les serres *a b* de l'aiguille *fig.* 6.

La *fig.* 7 est *un morceau de bois qui porte à chacun de ses bouts a b un crochet :* on le nomme *valet.* Quelques mailleurs s'en servent pour tenir le filet tendu : pour cela, on passe un des crochets dans une maille; et l'autre, dans quelque autre maille de filet, ou dans quelque crochet ou corde qui se trouve à portée de celui qui travaille.

Afin que les mailles soient d'une grandeur uniforme, on les travaille sur un morceau de bois rond ou plat qu'on appelle *moule* (4).

Pour faire des mailles qui ont peu d'ouverture, on se sert de moules cylindriques (*fig.* 8 à 14), ou d'une petite règle de bois. Si les mailles sont grandes, comme celles des hamaux, par exemple, les moules cylindriques seraient trop gros pour être tenus entre les doigts : c'est pourquoi on les fait avec une petite planche (*fig.* 16 ou 17), qui a aux bouts *a b* un ou deux petits talons pour empêcher le fil de couler sur le bout de ces moules; car le fil qui doit faire la maille enveloppe le moule, suivant la longueur. Ces sortes de moules ne doivent avoir que 3 à 4 lignes d'épaisseur, et être faits d'un bois fort léger, parce qu'il faut les tenir entre le pouce et le doigt index de la main gauche.

Les moules les plus grands, sur les côtes de Normandie et de Picardie, sont destinés à faire les hamaux de la drège; ils ont 9 pouces de longueur, non compris les talons *a b* (*fig.* 16) : il y en a de beaucoup plus grands. Les moules pour les soles ont 7 pouces de longueur totale, et 6 pouces un quart sans comprendre les talons *a b* (*fig.* 17). Si l'on a une idée de ces moules et de leur usage, on concevra que le pourtour du moule donne l'ouverture de la maille de ces sortes de filets, qui est égale à deux fois la longueur du moule.

Le moule cylindrique (*fig.* 8) qui sert pour faire les mailles de la flue de la drège, a 7 ou 8 lignes de diamètre; celui (*fig.* 9) pour les mailles des manets hors la Manche, dont le fil est plus gros que dans la Manche, a 12 lignes de diamètre; celui (*fig.* 10) qui sert pour les manets de la Manche, a 11 lignes de diamètre; celui (*fig.* 11) qui fixe les mailles pour la drège de la vive, qui est permis en Normandie pendant le carême, et dont le tissu est très-délié, a 8 lignes 2 tiers de diamètre; celui (*fig.* 12) qui sert à faire les mailles pour la pêche du hareng à Yarmouth, et dont le fil est plus gros que pour la pêche dans la Manche, a 8 lignes 1 tiers de diamètre; celui (*fig.* 13) qui sert pour faire les filets destinés à la même pêche auprès des côtes, a 8 lignes de diamètre; et celui (*fig.* 14) qui sert pour faire de petites seines très-légères, dont les mailles sont fort petites, et qu'on nomme *warnettes* en Normandie, n'a que 7 lignes ou 7 lignes et demie de diamètre.

Les bouteux sont du nombre des rets les plus serrés : leurs mailles sont faites sur un moule de 3 lignes de diamètre, plus ou moins; car les bouteux n'ont pas exactement leurs mailles d'une même grandeur.

La circonférence des mailles d'un filet est le tour de son moule, dont le quart donne la grandeur d'un des côtés de la maille. Pour rendre la chose plus sensible, supposons que la maille d'une seine doive être d'un pouce en carré, c'est-à-dire que chacun des quatre fils qui en forment le contour a un pouce de longueur d'un nœud à un autre. Le moule ayant 16 lignes de diamètre, sa circonférence est de 48 lignes, dont le quart est 12, qui est, suivant la supposition, la longueur que doit avoir chacun des côtés de la maille de la seine, bien entendu qu'il ne s'agit pas ici d'une précision géométrique.

Pour se dispenser d'employer de gros moules, qui sont difficiles à manier, et cependant ne pas laisser de faire de grandes mailles, on fait quelquefois deux tours de fil sur le moule pour chaque maille.

Explication de quelques termes qu'emploient les mailleurs.

Quand un filet est tendu verticalement, le bord d'en haut se nomme la *tête* (1), et le bas s'appelle le *pied.* Souvent la tête du filet est bordée d'une corde garnie de morceaux de liége, qu'on nomme *flottes* (2); et le pied est pareillement bordé d'une autre corde, garnie de bagues de plomb : c'est ce qu'on nomme *la plombée* (3). La *levure* d'un filet

(1) Dans bien des provinces du Nord, les pêcheurs se servent du pouce pour appuyer sur l'aiguille et la faire sortir du côté de la face antérieure.

(2) C'est la méthode des Allemands.

(3) En allemand, *ausbüssen.* Les aiguilles à rhabiller, en allemand, *ausbüss-nadeln*, ne sont que des morceaux de bois, larges comme la main, avec une fente dans le milieu pour y passer le fil.

(4) En allemand, *strickestock* ou *strickeholz.*

(1) La plupart de ces termes d'art sont inconnus en Allemagne. Les pêcheurs disent *die obere und die untere leine, oder reif*, en parlant des bords supérieurs et inférieurs de leurs filets. Le bord d'en haut s'appelle quelquefois *das haupt*, et par corruption *hœt.*

(2) En allemand, *flœssen.*

(3) En allemand, *bleyreif.* Cette corde est de crin, qui dure plus long-temps que le chanvre.

est le premier rang de mailles ou de demi-mailles par lesquelles on le commence (1) : ainsi, quand on dit *lever un filet*, c'est le commencer ou former la levure ; et quand on dit *poursuivre un filet*, c'est continuer à former les mailles.

On nomme *accrues* (2) des boucles qu'on fait servir de mailles pour augmenter l'étendue d'un filet.

Les mailles doubles se font en mettant sur l'aiguille deux fils au lieu d'un ; ce qui fournit le moyen de détacher un filet d'un autre, comme quand on veut faire un goulet dans un verveux (*Pl.* 22, *fig.* 6) ; on verra dans la suite que cette pratique a de grands avantages.

Enlarmer un filet, c'est le border d'une espèce de lisière, formée de grandes mailles qu'on fait avec de la ficelle. Il y a de ces lisières qui ont assez de largeur, et qui sont faites de mailles une fois plus grandes que celles du filet : elles ne servent que pour fortifier le filet. D'autres lisières sont étroites et formées de très-grandes mailles ; elles servent à recevoir une corde qui, y étant passée, tient lieu comme d'une tringle de rideau, et en ce cas les mailles servent d'anneaux.

En Provence, on appelle *chape* une espèce de galon dont les mailles sont d'un fil plus fort que celui de ce filet, et ont 15 lignes en carré.

Border un filet (3), c'est l'entourer d'une corde qu'on attache au filet, de 3 en 3 pouces, avec des révolutions d'un bon fil retors. Cette corde, qu'on peut appeler, en terme de marine, une *ralingue*, sert à fortifier le filet. Ceux qu'on traîne en ont surtout besoin.

Coudre un filet, c'est joindre plusieurs filets ensemble pour en faire un grand.

Monter un filet, c'est le garnir des cordes et apparaux qui le mettent en état de servir.

On nomme *corde en aussière* celle qui est formée de plusieurs faisceaux de fils commis les uns avec les autres, et *corde câblée* ou *en grelin* celle qui est formée de plusieurs aussières commises ensemble.

On appelle *goulet* (4) l'embouchure, en forme d'entonnoir, des filets en verveux, laquelle fait que le poisson y entre aisément, et ne peut presque jamais en sortir.

De la différente forme des mailles.

On fait deux sortes de mailles : les unes sont carrées (*Pl.* 22, *fig.* 1), et les autres en losange, *fig.* 2 (5). Quand les filets à mailles carrées sont tendus, tous les fils qui forment les mailles sont parallèles entre eux, et encore parallèles à la tête du filet, de sorte que toutes représentent comme un damier. On peut faire les hamaux des tramaux en mailles carrées (*fig.* 4) ; il y a cependant des hamaux en losange (*fig.* 3).

A l'égard des filets qui sont à mailles en losange lorsque les filets sont tendus, les fils, quoique parallèles entre eux, forment des lignes obliques, eu égard à la tête du filet, de sorte que les angles aigus des mailles sont hauts et bas. Les mailles des flues, des manets, des seines et de la plupart des filets sont en losange.

Ces deux sortes de filets se travaillent bien différemment ; mais, avant d'en parler, il faut expliquer les différentes façons de faire les nœuds.

De la manière dont se font les différens nœuds qui joignent les fils les uns avec les autres.

Il y a deux façons d'exécuter les nœuds : l'une se nomme *dessus le pouce ;* elle sert principalement pour les grandes mailles des hamaux, ainsi que pour les rhabillages, et dans certaines circonstances ce nœud est fort commode.

L'autre sorte de nœud se nomme *sous le petit doigt :* ce nœud est d'usage pour toutes les espèces de filets ; il a l'avantage d'être expéditif, et de former des mailles bien régulières.

Comme il faut varier la grandeur des mailles suivant l'espèce de filets qu'on se propose de faire, il est nécessaire de choisir un moule proportionné à la grandeur qu'on veut donner aux mailles, et avoir une aiguille chargée d'un fil plus ou moins gros, suivant l'espèce de filet qu'on se propose de travailler. Ces préparatifs sont nécessaires, de quelque espèce de nœud qu'on veuille faire usage.

Manière de faire le nœud sur le pouce.

Pour faire le nœud sur le pouce (*Pl.* 22, *fig.* 33), il faut passer dans un clou à crochet *e t* un bout de ficelle, qu'on noue pour en former une anse *Z*. On passe dans cette anse le fil avec lequel on veut faire le filet ; on forme avec ce fil un nœud simple *c*, qu'on ne serre pas jusqu'auprès de l'anse *z ;* mais on l'arrête à une distance proportionnée à la grandeur qu'on veut donner aux demi-mailles, par lesquelles doit commencer le filet.

Voici une des manières dont peut être fait le nœud simple (*fig.* 37) : en supposant que les fils *a* et *b* rapprochés forment l'anse *z* de la *fig.* 33, on pose le moule *q r* sous l'angle qui est formé par la réunion de ces deux fils ; on serre le bout du fil, qu'on a passé dans l'anse entre le doigt index et le moule ; on entoure le moule par le fil, en lui faisant décrire le cercle marqué *k, l, m ;* puis on le passe sous le fil *b*, au point marqué *n*, ensuite par-dessus, au point marqué *o*, et enfin par-dessous lui-même ; tirant ensuite le bout *P*, le nœud simple est fait ; mais il n'est pas capable d'arrêter la maille : il faut, comme disent les laceurs, l'assurer par un second nœud, et voici comme l'on fait celui qu'on nomme *sur le pouce*.

On saisit le nœud simple entre le pouce et l'index de la main gauche, comme on le voit auprès de *c*, *fig.* 33 ; on prend de la main droite le reste du fil ou l'aiguille qui en est chargée, et on le jette par-dessus le pouce de la main gauche, lui faisant décrire la révolution marquée par *d, e, b, f*, qui passe par-dessus l'anse *Z ;* on le ramène ensuite vers *C*, à l'extrémité du pouce de la main gauche ; puis on passe l'aiguille par-dessous les deux branches de la demi-maille *c*, et on l'introduit

(1) En allemand, *anfangs-maschen.*
(2) En allemand, *fliegende maschen*, ou, en terme d'art, *einhænge-maschen.*
(3) En allemand, *einfassen.*
(4) En allemand, *einkehle.*
(5) En allemand, *spiegellickt.*

dans l'anse *e*, *b*, *f*, de sorte que le point *b* de cette anse se trouve sous l'aiguille : alors, tenant toujours le nœud bien ferme entre le pouce et le doigt index de la main gauche, ainsi que la portion *d* du fil qui y répond, et faisant en sorte que l'anse *z* et les deux branches de la demi-maille *c* soient tendues, on finit le nœud en tirant l'aiguille vers soi. Pour que le nœud soit bien arrêté, il faut que ce nœud, dit *sur le pouce*, s'arrête sur le nœud simple; car s'il se formait au-dessous, comme cela arrive quand on ne serre pas fortement le nœud simple avec le pouce, le nœud ne serait pas arrêté et ne vaudrait rien.

Souvent les laceurs font les demi-mailles qui forment la tête du filet, comme on vient de l'expliquer, sans se servir de moule; et l'habitude qu'ils ont contractée par un long usage fait qu'ils leur donnent une grandeur assez uniforme; mais le mieux est de les faire sur un moule; et on ne l'abandonne pas en assurant ce nœud simple par le nœud sur le pouce.

Manière de faire le nœud sous le petit doigt.

Après ce qui a été dit, on conçoit que le nœud sur le pouce prend en partie cette dénomination de la grande révolution *d*, *e*, *b*, *f* de la *fig.* 33, qui enveloppe le pouce.

Pour détailler l'art de faire le nœud sous le petit doigt (*fig.* 34), supposons que les demi-mailles *a*, *a*, *b* sont déjà faites; on tient le moule *g*, *d* entre le pouce et le doigt index, de sorte qu'un des bouts du moule s'appuie contre le pli que le pouce fait en s'articulant avec la main, et que l'autre bout du moule excède un peu le doigt index *f*.

Que le moule soit rond ou qu'il soit aplati, sa longueur doit être placée fort près des nœuds des demi-mailles, ou des mailles qu'on a formées en premier lieu.

Supposant le moule saisi, comme nous venons de le dire, et comme on le voit à la *fig.* 34, on passe d'abord le fil par-dessus le moule, on le rabat sous l'extrémité du pouce; ensuite, ayant détaché le quatrième doigt *h* des autres doigts, en le portant un peu en avant, on descend le fil pour le passer par-dessous et derrière le quatrième doigt *h*; et continuant la révolution du fil, on le remonte derrière le moule, entre le moule et l'index; puis on le rabat sur le moule, pour l'engager entre le moule et le pouce, au point marqué *d* : après quoi, on fait décrire à ce fil une ligne circulaire *k*, *f*, passant par-dessus l'anse de corde *z* ou les demi-mailles *a*, *a*, *b*; ensuite on descend le fil derrière tous les doigts, pour le passer derrière et sous le petit doigt.

On a tracé sur la *fig.* 34, par une ligne ponctuée, la route que le fil doit tenir pour achever le nœud. Comme on a omis exprès de représenter l'aiguille dans cette figure, on aperçoit mieux les différens contours du fil, et l'on voit que la ligne ponctuée, en remontant, passe en *m* sous la branche du fil qui est près de cette lettre, en *n* sur l'autre branche de ce fil, ensuite par-derrière l'index, et va traverser la demi-maille *b*. Alors, en tirant le bout *o* du fil, on dégage le doigt *h* de l'anse *m*, *n*, et les autres doigts du fil qui les entoure; et, conduisant le nœud tout près du moule, par le petit doigt, on le dégage à son tour lorsqu'il touche au moule; on serre fortement le nœud sur le bord supérieur de ce moule, et l'opération est ainsi achevée.

Pour rendre ceci encore plus clair, nous distinguons en trois opérations ce qui regarde le nœud sous le petit doigt.

A la première (*fig.* 34), on passe le moule entre le fil et l'extrémité du pouce, et pour le tourner autour du quatrième doigt *h*, on lui fait faire la révolution *d*, *n*, *m* : après l'avoir conduit derrière le moule, on le rabat vers *d* sous le pouce, qui doit le tenir ferme; de là, on le mène entre le pouce et le moule; ensuite on lui fait décrire, par-dessus l'anse de corde *z* et les demi-mailles *a*, *a*, une grande révolution *k*, *f*; puis il descend derrière le moule et tous les doigts pour embrasser le petit doigt : alors on remonte le fil par-dessous celui *m*, et on le passe sous la branche *n*, en suivant le contour indiqué par la ligne ponctuée *fig.* 34, puis derrière l'index et au travers de la demi-maille *b*, pour le conduire en *o*.

Pour la seconde opération (*fig.* 35), supposant le fil passé sous le petit doigt *l*, on le remonte par-dessous le fil *m*, pour le passer sur l'autre branche *n* du même fil, puis derrière l'index et au travers de la demi-maille *b*, qui se rencontre directement près la pointe de l'aiguille *b*. On conçoit que l'aiguille est nécessaire pour faire passer le fil par la route indiquée.

Pour la troisième et dernière opération (*fig.* 36), tous les doigts ayant été promptement dégagés de l'anse *m*, *n* (*fig.* 34 et 35), aussitôt que l'aiguille est sortie tout-à-fait hors de la maille *b*, et le pouce ne servant plus qu'à contenir le moule et à peser dessus pour bien tendre toute la partie supérieure, le petit doigt, qui demeure seul entouré du fil, s'élève avec lui peu à peu jusqu'au moule, et ne se dégage de ce fil que quand on est près de serrer le nœud : alors, si l'on tire fortement le bout *o* du fil, qu'on doit toujours supposer tenir l'aiguille, le nœud est fini.

Il est bon de remarquer qu'on dégage tous les doigts des révolutions du fil, excepté le petit doigt. A l'égard du pouce et de l'index, ils ne servent plus qu'à tenir le moule en état et à tendre la demi-maille, condition nécessaire pour que le nœud se forme bien.

Il faut encore observer que, pour donner la liberté de passer l'aiguille dans les révolutions du fil, on tient l'anse *P* fort longue, comme l'indique la ligne ponctuée *q* de la *fig.* 35, et elle ne joint le dessous du petit doigt que quand l'aiguille est entièrement passée hors de la maille *b*.

Manière de travailler les filets.

Il ne suffit pas de savoir faire les nœuds, cette connaissance serait inutile si l'on ignorait comment on forme les mailles. Nous avons dit qu'il y en a de deux sortes, celles qui forment des losanges et celles qui sont carrées. Nous allons expliquer séparément la manière de les faire.

Manière de travailler les filets dont les mailles sont en losange.

Il faut commencer par faire ce qu'on nomme *la levure*, qui est composée d'un nombre de demi-mailles qui forment la tête du filet. A cet égard, la pratique des mailleurs n'est pas uniforme.

Les uns, ayant fait une anse de ficelle (*Pl.* 22, *fig.* 12 *g*), la passent dans un crochet *p*, et y attachent par un nœud simple le fil dont ils doivent faire le filet; puis plaçant le moule sous le nœud, qui est au bas de l'anse *g*, ils font la maille *h*; ils retirent le moule de cette maille, le posent dessous et font la maille *i*, dont les branches sont d'inégale longueur, ainsi que toutes les autres, jusqu'au bout de la levure; ils tirent ensuite le moule de la maille *i*, pour le placer dessous et faire l'autre maille *m*. Ils font de même et successivement les autres mailles *l*, *m*, *n*, *o*, etc. Comme le mailleur doit tirer fortement sur les mailles qu'il a faites, elles sont fermées, et les fils sont rapprochés tout près les uns des autres; cependant on les a représentés un peu écartés, pour qu'on pût se faire une idée de la forme que les mailles prennent: d'ailleurs on ne fait usage de cette levure qu'en ouvrant les mailles et passant une ficelle dans celles qui sont cotées *h*, *k*, *m*, *o*; ce qui est représenté par la ligne ponctuée *p*, *q*. Mais comme la levure qu'on vient de faire se raccourcit à-peu-près de moitié lorsqu'on ouvre les mailles, il faut la faire une fois plus longue que ne doit être la tête du filet. Si cette tête doit avoir 4 pieds de longueur, il faut que la longueur de la levure soit de 8 pieds. C'est sur les mailles *i*, *l*, *n*, etc., qu'on attache les mailles qui doivent former le filet.

Il y a des mailleurs qui commencent leurs filets par certaines anses, qu'ils nomment des *pigeons*. Cette levure a, dans quelques circonstances, des avantages sur les autres.

Ces pigeons *a*, *a*, *a*, *a*, *a* (*fig.* 19) sont de grandes anses arrêtées en *b* par un nœud sur le pouce. On doit avoir l'attention d'écarter les nœuds *b* de la valeur d'une demi-maille *c*, *b*, parce que les demi-mailles *e*, *e*, *e*, qu'on fera dans la suite, s'attacheront en *d* au milieu des espaces *c*, *b*. On ne se sert point de moules pour faire les pigeons, non plus que les demi-mailles *d*; pour les tenir d'une longueur pareille, et que les intervalles *e*, *b* soient égaux entre eux, on passe les doigts de la main gauche entre les pigeons, et appuyant dessus, on fait en sorte que tous les nœuds soient à une même hauteur.

Les demi-mailles *d* étant faites, on continue à travailler le filet sur un moule, comme nous l'avons expliqué plus haut.

D'autres mailleurs font d'abord une anse de corde (*fig.* 7), qui est formée de trois branches, dont deux servent à arrêter cette anse dans un crochet; et c'est sur la troisième branche qu'ils font les demi-mailles en assez grand nombre pour y garnir toute la longueur de la tête du filet. Ainsi, supposant que la tête du filet doive avoir 2 pieds, et que les mailles aient un pouce d'ouverture, il faudra mettre dans l'anse de corde 24 demi-mailles.

C'est ainsi que les mailleurs ont coutume de travailler; mais, pour rendre plus sensible cette opération, nous supposons qu'on forme toutes les demi-mailles qui doivent faire la levure sur une corde *a*, *b* (*fig.* 8), qui est tendue sur une règle de bois *c*, *d*, qu'on suspend en équilibre par les cordes *f*, *g* à un crochet *e*, afin de pouvoir aisément tourner le filet à toutes les rangées.

Ayant fait la fausse maille *a*, dans laquelle passe une cheville, et qui sert à arrêter les demi-mailles qu'on fera dans la suite sur toute la longueur de la corde *a*, *b*, comme celles *N*os. 1, 2, 3, etc., on garnit ces demi-mailles depuis *a* jusqu'à *b*.

Ces demi-mailles, qui sont faites sur un moule, paraissent arrondies par en bas, ainsi qu'on le voit par celles 1, 2, 3; mais quand on fera les mailles du premier rang semblables à celles 13, 14, 15, etc., qui s'attachent au milieu des demi-mailles 4, 5, 6, ces demi-mailles, qui étaient arrondies, seront devenues triangulaires, ainsi que le sont les suivantes depuis 4 jusqu'à 12. De même les mailles qui sont arrondies par en bas deviendront anguleuses, et formeront des losanges semblables à 16, 17 et 18 quand on aura fait le second rang de mailles, qui n'est marqué ici que depuis 21 jusqu'à 25. Il est clair qu'en continuant de travailler les autres rangs de mailles, comme nous venons de l'expliquer, on fera toute l'étendue du filet en mailles losangées.

Mais il est bon de faire remarquer qu'on fait toujours les filets de maille de gauche à droite: ainsi, quand une rangée est faite dans toute la largeur du filet, on doit retourner pour revenir sur ses pas, et faire la seconde rangée, toujours de gauche à droite, et les suivantes de même, jusqu'à ce que le filet soit achevé.

Pour exécuter le travail que nous venons d'exposer d'une façon générale, il faut, quand on a fait la levure ou le premier rang de demi-mailles dans toute l'étendue que doit avoir la tête du filet, depuis *a* jusqu'à *b*, ou depuis 1 jusqu'à 12, retourner le filet, de sorte que ce qui était du côté de la main droite se trouve du côté de la gauche, pour faire le premier rang de mailles; commençant ce rang par le bout, qui alors est du côté de la main gauche, et le finissant par le bout, qui, lorsque le filet est retourné, se trouve du côté de la main droite. Quand cette rangée sera finie, on retournera le filet pour commencer la troisième rangée par le bout, qui alors sera du côté de la main gauche, et le finir par le bout qui répondra à la main droite.

Nous ne poursuivrons pas plus long-temps le filet; ce que nous venons de dire fera comprendre où sont les attaches des différentes mailles, comment les mailles, qui sont arrondies au sortir du moule, deviennent losanges, et comment, à cause des attaches, il y a au bord du filet des mailles longues et des demi-mailles, qui forment une espèce de bordure.

La plupart des laceurs arrêtent la première fausse maille *a* (*fig.* 8) par un nœud sur le pouce, et ils font toutes les autres avec le nœud sous le petit doigt: cela ne doit point faire une règle générale, chacun est maître d'employer un nœud ou un autre.

Comment on bride un filet à mailles en losange, pour qu'il ne puisse s'allonger aux dépens de sa largeur.

Un inconvénient des filets à mailles en losange est qu'ils changent beaucoup de forme, suivant qu'on les tire dans un sens ou dans un autre. Si on tire le filet (*Pl.* 22, *fig.* 32) dans la direction *a D*, les mailles s'étendront beaucoup dans cette direction; elles deviendront si étroites, que les fils se toucheront presque, et les mailles perdront presque toute leur ouverture; c'est, en beaucoup de circonstances, un inconvénient considérable, et qui a déterminé l'Administration des forêts à défendre, par l'art. 51 du cahier des charges de la pêche, l'emploi des filets à mailles en losange.

On pourrait le prévenir, et faire en sorte que les mailles conservassent leur forme régulière, en passant une corde *S, T* dans toutes les mailles, et les assujettissant sur cette corde avec un bon fil retors, comme on le voit aux endroits *V, V, V*. C'est ce qu'on appelle *border un filet*; mais les mailleurs produisent le même effet d'une façon plus expéditive et qui leur coûte moins. Pour cela, quand on a fait le dernier rang de mailles, comme *a, b, c, d, A, B, C, D* (*fig.* 32), on pose sous ces dernières mailles un moule *e, f*, qui doit être beaucoup plus menu que celui qui a servi à faire les mailles. On fait, au milieu du bas de la maille *a* une petite maille *h*, qui ne sert qu'à assujettir le moule; ensuite on passe le fil par-devant le moule, et opérant à l'ordinaire pour mailler sous le petit doigt, on se trouve obligé de faire une révolution allongée, afin de gagner le milieu de la maille *B*, où l'on fait un second nœud; puis, sans changer la position du moule, et y conservant les nouvelles mailles, on fait les révolutions et les nœuds qu'on voit à la *fig.* 32, depuis *e* jusqu'à *f*. Dans cette figure, on a trop écarté le moule des mailles et l'on a fait les révolutions du fil très-lâches, pour laisser mieux apercevoir les détails de l'opération. Quand on a ôté le moule, il doit rester un fil, tel que *m, l, k*, qui assujettit les demi-mailles dans l'ouverture qu'elles doivent avoir.

Si l'on employait un moule trop gros, ou si, en faisant les nœuds, on tenait les mailles trop ouvertes, comme on l'a fait à dessein dans la partie *e, f*, les fils *m, l, k*, au lieu de former une ligne droite d'un nœud à l'autre, feraient une courbe en dehors; ce serait un défaut, les mailles ne seraient pas bien assujetties. Si le moule était trop menu, ou qu'en travaillant on tînt les mailles trop près les unes des autres, les bords du filet seraient froncés, et le filet ferait bourse. Lorsqu'on aura ainsi formé des mailles tout au pourtour du filet, il ne pourra plus changer de forme.

Manière de joindre ensemble deux filets au moyen des mailles dont il vient d'être question.

Il est évident que, si l'on met l'un sur l'autre deux filets de même grandeur et qui aient des mailles pareilles, on pourra, en suivant ce qui vient d'être dit, réunir très-exactement ces deux filets, pourvu que l'on comprenne dans chaque nœud deux fils, un de chaque filet.

Ce que c'est qu'enlarmer un filet.

On a dit plus haut qu'enlarmer un filet (1) c'est le border de grandes et fortes mailles faites avec de la ficelle, ou au moins avec un fil retors, beaucoup plus fort que celui qui forme le filet, et d'empêcher qu'il ne rompe quand on le traîne.

Quelquefois, mais cela arrive rarement, on passe une corde dans les mailles de l'enlarmure, et cette corde tendue, faisant l'office d'une tringle de rideau, pendant que les mailles servent d'anneaux, on peut plier le filet sur lui-même, comme l'on fait d'un rideau: en ce cas, il paraît préférable de garnir les bords du filet avec des anneaux de métal, ce qu'on appelle des *bouclettes*; mais il est bien rare qu'on fasse usage des filets ainsi montés.

Pour enlarmer un filet, il faut avoir du fil retors ou de la ficelle, deux, trois ou quatre fois grosse comme le fil qui a servi à faire le filet. On en charge une grosse aiguille: si la ficelle est assez fine, on peut s'en servir pour faire deux rangs de mailles au bord du filet, la passant dans toutes les mailles inférieures 1, 2, 3, 4, 5, etc. (*Pl.* 22, *fig.* 31), et l'assujettissant dans chacune par un nœud; mais communément la ficelle qui sert pour enlarmer est grosse, et on fait les mailles fort grandes. Pour cela, on ne prend dans la ficelle les mailles que de deux en deux, 1, 3, 5, 7, 9; assez souvent même on passe deux mailles, et en ce cas on n'attache la ficelle qu'aux mailles 1, 4, 7, 10, etc. A la grosseur près de la ficelle, ces mailles ressemblent assez à celles qui sont cotées *k, l, m* (*fig.* 32).

On forme des anses ou œillets *C* (*fig.* 31) aux angles du filet qui servent à attacher les cordes pour le tendre ou le traîner.

Pour faire commodément les mailles de l'enlarmure ainsi que les brides de la *fig.* 32, on passe dans les mailles du bord opposé à celui où l'on va travailler une corde *A, B* (*fig.* 31), qu'on attache à deux crochets, ou dont on réunit les bouts par un nœud pour faire une anse, qu'on passe dans un crochet. Quand l'enlarmure est faite, on retire cette corde. Si l'on voulait border le filet de ce côté-là, on lierait cette corde à toutes les mailles *a, b, c, d*, avec un fil *V, V, V*, comme on a fait à la corde *S, T*, *fig.* 32.

Des accrues.

Les mailleurs font, en plusieurs circonstances, des boucles, fausses mailles ou mailles volantes *a*, *fig.* 9, qu'ils nomment *accrues*, parce qu'elles leur servent à augmenter l'étendue de leur filet dans un sens ou dans un autre à volonté (2). Nous croyons devoir expliquer ici la façon de les faire, parce que cette connaissance est nécessaire pour faire les filets à mailles carrées que nous avons promis de décrire.

Nous choisissons, pour expliquer comment on fait des accrues, un filet à mailles carrées (*fig.* 9), parce que la démonstration en sera plus sensible; cependant on jette des accrues aux filets à mailles en losange, comme à ceux à mailles carrées.

(1) En allemand, *ein netz saumen*.

(2) Le terme des pêcheurs allemands, c'est *zunehmen*, et les mailles ainsi ajoutées s'appellent *einhænge-maschen*.

Quand on a fait la levure et le premier rang de mailles, N°. *I*, *fig.* 9, si l'on veut faire une accrue *a* à la rangée N°. *II*, après avoir fait le nœud *b*, qui assure la maille *b*, on continue de mailler; mais en passant encore le fil dans la maille *b*, pour former à l'angle de cette maille un second nœud. Lorsqu'on aura bien serré le nœud et retiré le moule, on aura l'anse ponctuée *a*, qu'on nomme une *accrue*.

La file de mailles N°. *III* se terminerait au chiffre 7, s'il n'y avait point d'accrue; mais, attendu que l'on passera le fil dans l'accrue comme dans une maille, et qu'on fera le nœud en *e*, la rangée des mailles sera prolongée jusqu'à *e*, et la file N°. *III* sera de 8 mailles, au lieu que la file N°. *I* n'était que de 7.

On peut concevoir comment, au moyen des accrues, on peut élargir un filet tant qu'on veut; car on peut former plusieurs accrues dans une file de mailles, et augmenter le nombre des mailles proportionnellement à celui des accrues. Il est évident que si, en formant la file de nœuds *f*, on avait passé l'aiguille dans l'accrue 5, et qu'on l'eût arrêtée par un nœud, la file des mailles aurait eu 9 mailles au lieu de 8.

Il y a une autre façon de faire des accrues, au moyen de laquelle on augmente le nombre des mailles, et par conséquent la largeur du filet à la rangée même où l'on forme l'accrue. Pour cela, on fait à l'ordinaire la maille *a*, *b* (*Pl.* 22, *fig.* 18): si l'on suivait la marche commune, on irait faire un autre nœud *g* et *f*: au lieu de cela, et pour former l'accrue, on porte le fil qui part de *b* jusqu'au nœud d'une maille du rang plus haut *e*; on n'y fait point de nœud, on passe seulement le fil dans une des jambes de la maille *e*, on le descend jusqu'en *f*, où on fait un nœud sur le pouce. Les autres mailles *g*, *h* se font à l'ordinaire: on voit que la file des mailles *a*, *b* est augmentée d'une maille, ainsi que tous les rangs qui suivront.

Comment on diminue la largeur du filet (1).

Il est bien plus aisé de diminuer la largeur des filets que de l'augmenter, puisque le rétrécissement se fait (*Pl.* 22, *fig.* 10) en comprenant 2 mailles dans un même nœud, par exemple, l'angle *a* de la maille ponctuée avec l'angle *b* de la maille suivante. La largeur du filet sera ainsi diminuée de la quantité *a*, *b*: alors les fils des mailles seront doubles, ce qui n'est sujet à aucun inconvénient; mais le nombre des mailles de la file où l'on aura réuni 2 mailles sera diminué d'un. Il en sera de même à l'angle ponctué *c*, qui se trouve réuni à celui *d*. Il est clair qu'on parviendra ainsi à diminuer peu à peu la largeur d'un filet sans faire de difformité sensible; car on peut réunir des mailles au milieu des rangées comme sur les bords.

Manière de travailler les filets à mailles carrées.

Quoiqu'on fasse beaucoup plus de filets à mailles en losange qu'à mailles carrées, il y a des ouvriers accoutumés à travailler les mailles carrées, qui prétendent que ces filets coûtent moins, et qu'ils sont plus aisés à travailler.

Ces filets ne se commencent pas comme ceux à mailles en losanges, on ne fait point une levure qui ait toute la largeur du filet, ainsi qu'on le voit dans la *Pl.* 22, *fig.* 8. On commence les filets à mailles carrées par un angle.

Ainsi, ayant une aiguille chargée de fil et un moule proportionné à la grandeur que doivent avoir les mailles, on tourne une ou deux fois le fil autour du moule; on noue ensemble les deux bouts; et ayant retiré le moule, on a une anse de fil, qui servira, si l'on veut, à faire la première maille *a*, *fig.* 23, 24, 25, *Pl.* 22, et qu'on passera dans le clou à crochet; ensuite on posera le moule sous cette maille pour en faire une autre *b*, qui sera la première maille du second rang; et sans l'ôter du moule on fera une accrue *c*, comme on l'a expliqué plus haut. Cette accrue tiendra lieu d'une seconde maille au second rang. Le fil *a* de la *fig.* 23 servira à faire les mailles du troisième rang.

On tire le moule de ces deux mailles, et on retourne le filet pour faire le troisième rang. On pose le moule sous l'accrue *c*, et on forme une maille *d*, *fig.* 24, qui a deux branches fort inégales, attendu que, partant du nœud qui est au-dessus de l'accrue et ayant enveloppé le moule, le fil remonte et forme la branche courte qui va s'attacher par un nœud au-dessous de l'accrue *c*. Sans changer la position du moule, on procède à une autre maille *e*, qui va s'attacher au bas de la maille *b* du second rang; et, le moule restant toujours dans la même position, on fait ensuite une accrue *f*; au-delà on voit le bout du fil qui doit former les mailles suivantes.

Ayant retiré le moule de ces mailles, on retourne le filet, et pour former les mailles du quatrième rang, on pose le moule sous l'accrue *f*, *fig.* 25; on y fait une maille *g* à branches inégales, plus une seconde *h*, une troisième *l*, et une accrue *k*.

On continue de faire les mailles dans le même ordre, terminant toutes les rangées par une accrue sur la droite; ce qui augmente d'une maille la largeur du filet. Quand on est parvenu à la moitié de la largeur que le filet doit avoir, au lieu d'augmenter la largeur du filet il faut la diminuer; ce qu'on fait en comprenant, à la fin de chaque rangée, deux mailles dans un même nœud. Lorsqu'on aura fait en rétrécissant autant de rangées qu'on en avait fait en élargissant, le filet sera réduit à une maille, qui sera à un angle opposé à celui de la première maille, par laquelle on avait commencé le filet, et qui est accrochée dans le clou.

Jusqu'à présent cette pièce de filet (*fig.* 26, *Pl.* 22), qui doit être carrée, a une forme losange, et les mailles qui doivent être carrées ont aussi cette même forme; mais quand on le tendra par ses angles, de sorte que les côtés *c b* et *a d* soient parallèles à l'horizon, et que les côtés *c a* et *b d* soient perpendiculaires, la pièce entière et les mailles auront la forme carrée qu'on désire.

En jetant les yeux sur les *fig.* 23, 24 et 25 de la *Pl.* 22, on aperçoit des mailles ovales de figure fort irrégulière et mal disposées les unes à l'égard des autres. Les anses ou mailles *d*, *g* sont très-longues,

(1) En allemand, *abnehmen*.

et forment des branches d'inégale longueur; d'autres, telles que *e h i*, ont leurs attaches au bas de deux mailles différentes, pendant que les deux branches des accrues *c f k* répondent au bas d'une maille où aboutit déjà une branche des autres mailles *b e i*. On aura peine à concevoir que d'un tas de mailles de forme si irrégulière et bizarrement arrangées les unes à l'égard des autres, il puisse résulter un filet (*fig.* 26) composé de mailles en losange d'une forme régulière.

A l'égard de la forme ovale des mailles représentées dans les *fig.* 23, 24 et 25, elle dépend de ce que ces mailles ont été dessinées comme elles se montrent au sortir de dessus le moule; et de même que les mailles de la *fig.* 8 ne prennent la forme de losange qu'elles doivent avoir, que quand on les a assujetties par les mailles qu'on a faites au-dessous, celles des *fig.* 23, 24 et 25 prendront aussi naturellement la forme qu'elles ont dans la *fig.* 26. Il n'a pas été possible de les représenter d'une façon plus avantageuse, parce que tant qu'on travaille ce filet on n'aperçoit aucune maille; tous les fils, rapprochés les uns des autres, n'offrent qu'un faisceau (*fig.* 27); mais, afin de donner une idée de la forme et de l'attache des mailles, on les a représentées dans les *fig.* 23, 24 et 25 un peu ouvertes, et à-peu-près comme elles sont lorsqu'elles sortent de dessus le moule.

A l'égard des mailles longues *d g*, ainsi que les accrues *c, f, k*, elles ne paraissent pas dans le filet *fig.* 26; elles restent fermées au bord du filet, où elles forment une bordure ou espèce d'enlarmure en *a c* et en *b c*. Les mailles que l'on réunit à un seul nœud, pour diminuer la largeur du filet, font une bordure à-peu-près pareille en *a d* et en *b d*.

Comment on fait un filet à mailles carrées qui soit plus long que large.

On est souvent dans le cas de faire à mailles carrées des filets qui ont beaucoup plus de longueur que de largeur. Pour y parvenir, on prend d'abord avec une ficelle la mesure de la longueur et de la largeur qu'on se propose de donner au hamau qu'on va travailler. Il est clair que la partie *a b d*, *fig.* 29, *Pl.* 22, est égale à la partie *a c d*, ou que la ligne *a b* est égale à la largeur *a c* du filet, puisque si l'on plie le filet par la ligne *a d*, le point *c* se portera sur *b*.

Il faut commencer par former la première maille en *a*, et continuer à former les mailles comme on l'a dit, jetant une accrue du côté de la droite à toutes les rangées, jusqu'à ce qu'on soit parvenu à la ligne *b, d*: alors, pour faire la partie *a, c, d, f*, on continuera à jeter des accrues à toutes les rangées du côté de la droite; mais aussi à toutes ces rangées on rassemblera dans un même nœud deux mailles du côté de la gauche, c'est-à-dire qu'au bout de chaque rangée de mailles, du côté *d, f*, on jettera une accrue, et à l'autre bout *a, e* on réunira deux mailles dans un même nœud.

On continuera ainsi jusqu'à ce qu'on soit parvenu à *e f*: alors, pour terminer le filet en pointe, on ne jettera plus d'accrue, mais on continuera à prendre à toutes les rangées deux mailles dans un même nœud, jusqu'à ce que le filet soit réduit à n'avoir plus qu'une maille en *g*, et cette maille le terminera comme elle a été commencée par la maille *a*. Quand ce filet sera tendu, il sera carré long, et ses mailles carrées.

Manière de faire un trémail, tramail (1) *ou filet contre-maillé.*

Nous avons déjà dit quelque chose des filets contre-maillés, qu'on appelle *trémails* ou *tramails*, et souvent parmi les pêcheurs *tramaux*, il nous reste à exposer la manière de les faire.

Cette espèce de filet (*fig.* 3 et 4, *Pl.* 22) est formé de trois rets posés les uns devant les autres: les deux rets extérieurs, qui sont à grandes mailles, se nomment les *aumées* ou *hamaux*, et celui qui est renfermé entre deux s'appelle la *nappe*, la *toile* ou la *flue*.

On fait souvent les aumées en mailles carrées (*fig.* 4); cependant on peut, sans beaucoup d'inconvéniens, les faire en mailles à losange, comme dans la *fig.* 3, et quantité de mailleurs suivent cet usage. Comme il faut que ces aumées soient fortes, on y emploie de la ficelle faite de quatre fils forts et bien travaillés. On doit choisir de la ficelle plus grosse pour les grands filets que pour les petits; mais il est toujours important qu'elle soit faite de bon fil bien fort. Les mailles des aumées sont toujours grandes, et on en voit qui ont depuis 6 pouces en carré jusqu'à presque un pied. Il faut qu'elles soient assez grandes pour que les poissons qu'on se propose de prendre puissent passer à travers; car ce ne sont point les aumées qui doivent les arrêter, mais la flue, qui doit prêter à l'action du poisson, et faire une bourse dans laquelle le poisson se trouve embarrassé. Les aumées servent à soutenir la flue, et elles se font mieux quand leurs mailles sont moins ouvertes, que lorsqu'elles ont beaucoup d'ouverture.

La toile ou la flue se fait toujours en mailles à losanges, qui ont depuis un pouce jusqu'à 2 pouces et demi d'ouverture, avec du fil retors en deux, qu'on choisit plus ou moins fin, suivant l'espèce de pêche qu'on se propose de faire.

Ce rets doit avoir deux fois ou deux fois et demie l'étendue des aumées, afin qu'il soit toujours flottant entre elles, et qu'il puisse aisément faire les bourses où le poisson s'engage.

Nous ne dirons rien sur la façon de mailler ces deux sortes de rets, parce que nous n'aurions rien à ajouter à ce que nous avons dit plus haut; mais, supposant ces trois rets maillés, il faut expliquer comment on doit les monter pour faire le filet qu'on nomme *tramail*.

On s'établit dans une grande place bien unie et nette de feuilles, de brins de bois, de pierres et de grandes herbes; on étend une des aumées, et on l'attache bien tendue par les quatre coins, au moyen de piquets qu'on passe dans les boucles des angles; ensuite on passe dans le dernier rang de mailles de la flue, en suivant tout son pourtour, une ficelle bien travaillée et qui n'ait point de nœuds.

On attache cette ficelle, ainsi que les angles de la

(1) En allemand, *dreymaschigtes garn.*

flue, aux mêmes piquets où l'on a attaché précédemment l'aumée; les ficelles doivent être bien tendues, mais la flue ne l'est pas beaucoup, étant plus grande que l'aumée. Ainsi, en conduisant la corde de la flue avec les bords de l'aumée dans les mains, pour que cette corde et le bord se suivent exactement, on attache la corde aux mêmes piquets qu'on a passés dans les anses qui sont au coin de l'aumée.

Comme la flue est beaucoup plus étendue en tous sens que l'aumée, il faut lui faire faire des plis sur sa corde, de façon cependant qu'ils soient répartis le plus régulièrement qu'il est possible, afin qu'elle fronce et fasse poche assez uniformément dans toute l'étendue du filet.

Tout étant ainsi disposé, on met par-dessus la flue la seconde aumée, et on la tend, comme la première, par les boules des angles qu'on passe dans les mêmes piquets.

Les trois rets étant ainsi placés bien régulièrement les uns sur les autres, pour empêcher qu'ils ne se dérangent on forme quelques révolutions d'un fil retors, qui comprend les bords des deux aumées et la corde de la flue, et on fait un nœud à chaque endroit où l'on rencontre les mailles des aumées, comme on le voit en *d d*, *fig.* 4; il faut encore, environ de 3 en 3 pieds, dans toute l'étendue du filet, auprès des angles des aumées, lier les deux aumées l'une avec l'autre par un fil retors, afin de maintenir la flue en état, et empêcher que, quand on tendra verticalement le tramail, la flue ne se porte toute d'un côté: alors le tramail est en état de servir; il ne s'agit plus que de le fortifier en le bordant avec une corde grosse comme le doigt, ainsi que nous l'avons expliqué à l'occasion des *fig.* 31 et 32. Cependant il est encore fréquemment nécessaire de garnir de flottes de liége le tramail et de le plomber; ce que nous détaillerons dans la suite.

Comment on fait les filets ronds, soit cylindriques, soit coniques.

Il s'agit ici des filets qui, étant tendus, ont une forme arrondie sur leur longueur: dans les uns, cette forme répond à celle du corps d'un bluteau ou d'une barrique: nous les nommons *cylindriques*. Ceux que nous appelons *coniques* ont plus de diamètre par un bout que par l'autre: de ce genre est le verveux (*fig.* 6), et la suite de cet article offrira plusieurs espèces de l'un et de l'autre genre de filets ronds.

On se rappellera qu'en faisant un filet en nappe, il faut, à chaque rangée de mailles, retourner le filet, pour former une autre rangée en revenant sur ses pas. Tout cela a été expliqué à l'occasion de la *fig.* 8, *Pl.* 22. Pour faire un filet rond, il faut joindre les mailles 12 et 1 de cette figure par une maille intermédiaire, qui doit former la première du second rang. Il est évident que cela ne pourrait pas s'exécuter, si on avait fait la levure sur la corde tendue *a b*, *fig.* 8; mais la réunion devient possible quand on a fait la levure en paquet dans une anse de corde (*fig.* 7): c'est aussi ce que font les mailleurs.

Pour rendre cette opération plus sensible, supposons qu'on ait fait la levure sur la circonférence d'un cerceau (*fig.* 13), et que la première maille soit *b*: quand on aura parcouru toute la circonférence du cerceau, la dernière maille de cette rangée sera *a*; il s'agira de joindre les deux mailles *a* et *b*, ce qu'on fera par une maille intermédiaire, laquelle doit commencer la seconde rangée, qu'on poursuivra en tournant toujours de la gauche vers la droite. Le fil, après avoir formé le nœud qui réunit par en haut les mailles *a*, *b*, descend entre elles pour contourner à l'ordinaire le moule placé sous la maille *b*, et y faire un nœud en *e*, d'où résulte une maille allongée, qui, tenant à la maille *b* par le haut et par le nœud *e*, reste pendante en *k*, jusqu'au moment où, après avoir attaché la dernière maille du second rang au bas de la maille *a*, on forme avec le fil sur le moule une nouvelle maille, laquelle aura son attache en *k*, et ainsi rendra cet endroit anguleux; après quoi, le fil, descendant du nœud *k*, et allant s'attacher en *c*, produira une autre maille qui commencera le troisième rang. On continuera ainsi de *c* en *f*, *g* et *e*, etc., au moyen du fil *k*. Cet embranchement d'une rangée à l'autre ne produit aucune difformité.

Il est évident que les filets cylindriques peuvent être commencés indifféremment par un bout ou par un autre, puisque les deux bouts sont semblables.

On est maître aussi de commencer les filets coniques par le bout qu'on veut; car, si l'on commence par le bout étroit, on élargit le filet au moyen des accrues; et si l'on commence par le bout le plus large, on rétrécit le filet en joignant deux mailles dans un même nœud: ordinairement on commence par le bout étroit, et l'on jette des accrues.

Manière de travailler un filet rond qui ait une ou plusieurs entrées semblables à celle d'un verveux, et que quelques-uns nomment des goulets.

Je prends pour exemple le verveux (*fig.* 6, *Pl.* 22), qui a dans son intérieur une entrée ou goulet.

Il faut commencer le filet en rond, comme il a été expliqué à l'article précédent, et le poursuivre de même jusqu'à ce qu'on soit parvenu à l'endroit où l'on veut commencer le goulet: alors, comme il faut faire deux filets distincts, un pour le corps du filet, l'autre pour le goulet; ou plutôt comme il faut, à l'endroit où doit commencer le goulet, détacher un filet dans l'intérieur de celui qui forme le corps du verveux, cela se fait aisément et d'une façon très-ingénieuse, au moyen des mailles doubles, pareilles à celles représentées au bas du filet, *fig.* 11, de la même planche; on travaille donc le filet tout en rond et en mailles simples, jusqu'à ce qu'on soit parvenu à l'endroit *m n*, *fig.* 6, où doit commencer l'ouverture du goulet: alors on charge une aiguille avec deux fils qu'on prend sur deux pelotons, et l'on fait avec cette aiguille un rang de mailles qui se trouvent doubles, comme on le voit à la rangée *a b*, *fig.* 11, où, pour mieux distinguer ces deux mailles, on a représenté l'une par un trait plein, l'autre par une ligne ponctuée.

Lorsque cette rangée sera faite, on coupera les deux fils, et on recommencera à travailler avec une aiguille chargée d'un fil simple; mais à chaque maille

il faudra avoir l'attention de ne prendre qu'un des deux fils de la maille double: par exemple, celui qui est marqué d'un trait plein, si c'est pour le corps du filet, réservant pour le goulet le fil ou la maille ponctuée; c'est-à-dire qu'il faudra, à chaque maille double, ne prendre qu'un fil pour former le corps du filet, et réserver l'autre pour la tête du goulet, qu'on fera ensuite. Arrivé à l'endroit *fg*, on fera de la même manière une autre rangée de mailles doubles.

Si l'on veut ménager dans l'intérieur du filet plusieurs goulets les uns au-dessus des autres, comme cela se pratique quelquefois, il faudra faire autant de rangées de mailles doubles qu'il y aura de goulets (1).

Après avoir donné au verveux la grandeur convenable, en ayant soin de rétrécir sa grosseur pour qu'il aît une forme conique, on achève les goulets, que l'on continue sur le second rang de mailles doubles, dont un des fils a été employé au corps du verveux, que l'on ferme alors par une pointe *lez*; on forme en *e* une anse de corde *e*, laquelle tient tendues des lignes assez fines, qui communiquent avec la pointe du second goulet: les fils qui maintiennent le premier goulet sont assujettis au cerceau *p g*. Dans l'endroit *mn*, on passe entre les mailles une baguette menue et pliante, dont on fait un cerceau qu'on nomme *trouelle* (2); elle sert à tenir le verveux ouvert. Quelquefois on en met une petite dans le goulet, et il y en a d'autres en différens endroits de la longueur du verveux, comme on le voit en *cd*, *pg*, *lz*.

Comme les endroits où sont les trouelles fatiguent plus que le reste du filet, on y fait deux rangs de mailles doubles, entre lesquelles on passe les baguettes qui doivent former les trouelles.

Voilà le verveux fini; cependant, pour engager le poisson à entrer dans le goulet, on fait en grandes mailles, au-devant de son embouchure, un évasement qu'on nomme la *coiffe*, et que l'on soutient par une portion de cercle que les pêcheurs appellent l'*archet*. Les deux bouts *st* sont tenus écartés pour faire une ouverture convenable par une corde tendue de *s* en *t*, laquelle est lacée dans les mailles du bord d'en bas de la coiffe depuis le bord du verveux jusqu'à l'archet.

Raccommodage des filets.

Bien des gens qui savent faire des filets ignorent la manière de les raccommoder; cependant il est plus important aux pêcheurs de raccommoder (3), radouber ou ramender par eux-mêmes leurs filets, que de savoir en faire de neufs, puisque l'entretien des filets en prolonge la durée de plus de moitié. Un filet qui a quelques mailles rompues aura bientôt un grand trou, si on ne le raccommode pas au plus tôt.

Pour expliquer le plus clairement possible comment on doit raccommoder un filet, nous supposerons qu'il y a un trou au point où les mailles sont ponctuées (*fig.* 2, *Pl.* 23); il faut commencer, comme disent les rhabilleurs, par couper le filet; c'est-à-dire qu'il faut augmenter le trou non-seulement en coupant ou retranchant tout ce qui est endommagé, mais de plus en entamant sur ce qui ne l'est pas: de façon que toute la circonférence du trou soit terminée par des angles de mailles, à la pointe desquels on ménage le nœud qui retient la maille du vieux filet, ainsi que l'indique la *fig.* 2. On y conserve tant soit peu des branches qui en sortent pour former une autre maille.

Il est évident que cet endroit ne peut être bien rétabli sans que les mailles qu'on formera ressemblent, le plus parfaitement qu'il sera possible, à celles qui ont été déchirées ou coupées.

Supposons que l'on commence à droite, on arrête d'abord le fil au point *a*, *fig.* 1, au-dessus du nœud de l'une des mailles qu'on a coupées; ensuite on fait la maille *ab*, puis la seconde *bc*, puis la troisième *c d*.

A tous les angles *abcd*, il y a pour lors deux nœuds, dont l'un est celui qui formait la maille du vieux filet, et par-dessus est celui qu'on a fait pour la nouvelle maille: cela doit être de même à tous les angles de celles qui aboutissent à la circonférence du trou. Il n'en sera pas ainsi pour les mailles qu'on formera au milieu; celles-ci n'auront qu'un nœud comme les mailles ordinaires de tous les filets.

Toutes les mailles qu'on vient de faire *abbccd* sont rondes dans la *fig.* 1; mais, après ce qui a été dit précédemment, on doit concevoir que, quand on aura fait au-dessous un autre rang de mailles, ces premières deviendront anguleuses, comme l'indiquent les lignes ponctuées.

On gagne le niveau du second rang de mailles en partant de *d* et descendant en *l*: pour cela, on fait une simple jambe, qui vient de *d* en *l*; ensuite revenant sur ses pas, ou de la gauche à la droite, parce qu'on ne peut pas retourner le filet, on fait la maille *ep*, puis la maille *n*, la maille *l*, enfin la jambe *i*, comme a fait la jambe *d*.

Si le trou avait beaucoup de largeur, on ferait un troisième rang de mailles de droite à gauche, puis une jambe, un quatrième rang de mailles de la gauche à la droite, et ainsi toujours alternativement, jusqu'à ce que toute l'étendue du trou fût remplie de mailles. Dans l'un et l'autre cas, il s'agit de fermer ensuite le trou par en bas, et d'y joindre les nouvelles mailles qu'on vient de faire avec celles du vieux filet. Pour cela, on fait une jambe en *ik* en descendant, puis une autre *km* en montant, qui

(1) Dans le Nord, on ménage deux goulets, dont le second a des mailles plus étroites, afin que si le poisson échappe aux premières mailles, il soit arrêté par les secondes. M. Schreiber assure qu'en 1760 un pêcheur saxon prit deux loutres dans un filet de cette forme: elles étaient mortes avant qu'on les tirât de l'eau; ce qui prouve que ces animaux ne peuvent pas vivre long-temps au fond de l'eau.

(2) En allemand, *bieget*. On les fait d'épine blanche ou noire.

(3) En allemand, *aufbüssen*. L'art de raccommoder un filet est le chef-d'œuvre qu'on exige dans quelques provinces d'Allemagne de ceux qui veulent devenir maîtres-pêcheurs. On coupe les mailles d'un filet neuf, dans un espace à-peu-près de la grandeur de la main, et on le remet au candidat, qui doit rétablir le tout de manière que l'on n'aperçoive pas l'endroit où il y a eu du dommage.

s'attache au milieu d'une ancienne maille, et on continue à joindre les nouvelles mailles aux anciennes par des jambes semblables. Le trou qui était au filet se trouve ainsi fermé par des mailles régulières qu'indiquent les lignes ponctuées.

Il est sensible que, s'il ne manquait à un filet qu'un brin qui fût rompu, on le rétablirait en remplaçant le fil par une jambe. S'il y avait deux fils rompus, ce petit accident se rétablirait encore en faisant une jambe, puis une autre. Ces exemples suffisent pour faire apercevoir qu'il n'est pas toujours nécessaire de couper le filet et d'augmenter le trou, comme on l'a dit plus haut. Quelques mailleurs, qui trouvent de la difficulté à bien couper d'abord le filet, commencent par former des mailles; et à mesure qu'ils sentent avoir besoin d'un nœud pour former les autres mailles, ils coupent du filet ce qui les embarrasse.

Comme on ne se sert point de moule pour rhabiller, on fait tous les nœuds sur le pouce; et afin que les mailles soient d'une égale grandeur, on passe deux doigts de la main gauche dans les mailles qui sont faites, et le doigt du milieu dans celle qu'on fait actuellement, appuyant avec les doigts dans l'intérieur des mailles. Celle qu'on fait devient de la grandeur des autres quand les trois doigts forment une ligne droite et horizontale, et pour peu qu'on soit habitué à ce travail, toutes les mailles sont régulières.

Voilà en gros la marche qu'on doit suivre pour rhabiller les filets.

Nous avons dit qu'il fallait commencer par arrêter le fil en *a*, *fig.* 1. Quelques-uns y font un nœud simple et ensuite celui qui forme la maille; mais d'autres, *fig.* 3, passent l'extrémité de la ficelle ou du fil entre les deux branches *c d*, par-dessus le nœud *a* du vieux filet. Cette extrémité de la ficelle ou du fil serait en *b*. On saisit entre le pouce et l'index les deux branches *d c* et le nœud *a*; puis on fait avec le fil *e* un nœud sur le pouce, comme nous l'avons expliqué. L'extrémité du fil est alors arrêtée en *a*: pour former la maille, on porte le fil *e* au nœud *b*; on le passe par-dessous le fil *c* et par-dessus le fil suivant.

Comme on n'emploie point de moule pour régler l'ouverture des mailles, on passe les deux derniers doigts de la main gauche dans les anciennes mailles, et le doigt du milieu dans l'anse *p*, on l'appuie suffisamment pour donner à la maille une ouverture convenable. Alors, sans déplacer le doigt du milieu, on pince avec le pouce et l'index de la même main le nœud du vieux filet et l'extrémité des branches; on fait le nœud sur le pouce; et afin qu'il se place immédiatement au-dessus du nœud du vieux filet, il faut toujours tenir bien ferme le nœud et l'extrémité des deux branches, jusqu'à ce que le nœud soit tout-à-fait serré.

Comment on garnit de lest et de flottes les bords des filets.

On a expliqué précédemment comment on borde et on enlarme les filets; mais dans quantités d'occasions il faut faire en sorte que les filets se tiennent verticalement dans l'eau. On produit cet effet en attachant des corps légers au bord du filet qu'on veut fixer en haut, et des corps pesans au bord qui doit être en bas. Les corps, plus légers que le volume d'eau qu'ils déplacent, tirant le filet vers la surface de l'eau, tandis que les corps pesans ou le lest les tirent vers le fond, on se procure deux forces contraires qui agissent pour maintenir le plan du filet dans une position verticale.

Comment on garnit de corps légers ou de flottes le bord du filet qui doit tendre vers la surface de l'eau.

Quand les filets sont imbibés d'eau, ils tombent en paquet au fond; pour qu'ils se tiennent dans l'eau verticalement, il faut garnir le bord qui doit tendre vers la surface de l'eau, avec des corps spécifiquement plus légers que le fluide: c'est ce qu'on appelle des *flottes* (1).

Quand il s'agit de soutenir des filets très-pesans, on se sert de barils exactement fermés, pour que l'eau n'y puisse entrer. Quelquefois des raisons d'économie engagent les pêcheurs à former leurs flottes avec de petits faisceaux de roseaux bien secs; mais, communément on les emploie pour former des bouées ou des signaux.

Assez souvent les pêcheurs forment leurs flottes avec de petites planches de bois fort léger et très-sec, du sapin, du tremble, du tilleul, etc.

Mais le mieux est de former les flottes avec du liége. Cette substance a l'avantage d'être beaucoup plus légère que le volume d'eau qu'elle déplace, sur-tout quand le liége est de bonne qualité, souple sous les doigts, et qu'il n'a point de grands pores, comme sont les mauvais liéges durs et ligneux (2).

Un autre avantage du liége est de se pénétrer bien plus difficilement d'eau que toutes sortes d'espèces de bois; ce qui fait qu'il conserve très-long-temps sa légèreté étant submergé. Ces propriétés font qu'on l'emploie préférablement à toute autre matière, pour former ce qu'on nomme les *flottes*.

On suit différentes méthodes pour attacher les corps légers à la corde, *fig.* 30, *Pl.* 22, qui borde le haut du filet. Quelquefois on perce les petites planches ou les tables de liége, et réunissant les deux bouts de la petite corde qui traverse le liége, comme en *d*, on la lie à la corde du filet; ou bien, ayant taillé les liéges en rond comme en *a* ou en carré, comme en *b*, on les perce d'un trou, dans lequel l'on fait passer la corde, et on assujettit ces flottes entre deux nœuds.

Mais le mieux est d'embrasser la corde par deux morceaux de liége, qui, étant réunis par un enlacement de bitord, forment comme des boutons en olive *e*.

De quelque façon qu'on attache les flottes à la corde qui borde le haut du filet, il convient de proportionner le volume et le nombre des flottes à l'étendue et à la pesanteur du filet; car il faut beau-

(1) En allemand, *flœssen*.

(2) Le liége est fort bon sans doute, mais il est cher presque par-tout. En Allemagne, on a trouvé que l'écorce des vieux peupliers fait précisément le même effet, et elle ne coûte rien.

coup plus de flottes pour soutenir un grand filet à mailles serrées et fait de ficelle, que celui qui serait fait d'un fil fort délié, dont les mailles seraient grandes et qui aurait peu de chute.

Comment on garnit de lest le bord inférieur d'un filet.

Il est évident que, si l'on ne chargeait pas de quelques corps pesans le bas d'un filet dont le haut serait garni de flottes, les flottes l'entraîneraient vers la surface de l'eau, et la moindre agitation du fluide empêcherait qu'il ne se tînt dans une position verticale (1). Il faut donc, pour que le filet soit bien tendu, en lester le bas, ou le charger de quelques poids qui tendent à l'entraîner vers le fond de l'eau. On forme quelquefois ce lest (2) avec des cailloux qu'on amarre; mais communément le lest qu'on met au bas des filets se fait avec du plomb; c'est ce qu'on appelle la *plombée*. Les pêcheurs suivent différentes méthodes pour former cette plombée. Pour de petits filets légers, des balles de plomb percées comme des grains de chapelet sont suffisantes (V. la *fig.* 22, *Pl.* 22); mais pour de grands filets, qu'il faut beaucoup charger de lest, on se sert de tuyaux de plomb semblables à celui de la *fig.* 20, dans lesquels on enfile la corde. Pour faire ces tuyaux, on a un moule formé de deux pierres qui s'ajustent exactement l'une sur l'autre; chacune de ces pierres est creusée d'une gouttière, et étant jointes l'une à l'autre, elles forment un cylindre, dans l'axe duquel on place une broche de fer qui est un peu plus grosse d'un bout que de l'autre, pour qu'on puisse la retirer plus aisément du cylindre de plomb qu'on aura fondu. On coule du plomb fondu dans ce moule ainsi ajusté, et quand on a retiré la broche de fer, on a un petit tuyau semblable à la *fig.* 20. En enfilant une corde dans ces tuyaux, on forme la plombée. Plus communément on a de petites plaques de plomb, *fig.* 21, qu'on creuse en gouttière *b b* dans le milieu pour y loger la corde, sur laquelle on roule le plomb à petits coups de marteau; et pour assujettir encore mieux les plaques de plomb, on rabat les languettes *a a* sur la corde. Enfin on peut se contenter d'envelopper la corde avec une bande de plomb, et l'assujettir à petits coups de marteau, comme on fait un ferret au bout d'un lacet.

Quelque méthode qu'on suive pour attacher le plomb à la corde, il faut proportionner le poids du lest à la grandeur du filet et à l'usage qu'on en veut faire. Quelquefois, par exemple, il convient que le filet se tienne entre deux eaux (3): alors il ne faut que peu de lest, et seulement ce qui convient pour tenir le filet tendu. Si l'on mettait trop de lest, il entraînerait le filet au de fond l'eau, ou bien il faudrait augmenter beaucoup la flottée; au contraire, si l'on veut que le filet se porte au fond de l'eau, il faut fortifier la plombée, et ne mettre de flottes que ce qu'il en faut pour soutenir verticalement le filet.

Du tannage et de la conservation des filets.

Il est probable que le tan n'agit pas sur les filamens des végétaux comme sur les fibres de toutes les espèces qui composent la peau des animaux. Cependant c'est une chose reconnue que les cordes, les filets et les toiles qui sont exposés à l'eau durent plus long-temps quand ils ont été tannés que ceux qui n'ont pas reçu cette préparation. Si l'expérience journalière des pêcheurs ne les en avait pas persuadés, ils s'épargneraient une opération qui leur est pénible, et qui leur occasionne une dépense considérable; mais, pour qu'elle produise le bon effet qu'on en attend, il faut la faire avec des soins et des attentions qui sont indispensablement nécessaires, et que l'on va détailler dans cet article.

Le tan est fait avec des écorces de jeunes branches d'arbres desséchées et réduites en poudre. La bruyère, *erica* (1); le fustet, *cotinus coriaria* (2); les sumacs, *rhus*, de plusieurs espèces; l'aune, *alnus* (3); le noyer, *nux*; le saule, *salix* (4), sont employés à cet usage; mais aucune écorce n'est autant estimée que celle du jeune chêne. Pour faire le meilleur tan, on enlève, durant la saison de la sève, vers la fin d'avril ou au commencement de mai, l'écorce claire et vive des jeunes chênes qui sont vigoureux; car les écorces brunes, gercées, et chargées de lichen ne fournissent qu'un tan de médiocre qualité (5).

Quand ces arbres sont en pleine sève, et que leur écorce se détache aisément du bois, on fait, avec une serpe, au bas du tronc et ensuite immédiatement sous les branches, une entaille circulaire, qui coupe l'écorce, et qui s'étend jusqu'au bois. On joint ensuite les deux entailles par une autre coupe longitudinale, qui s'étend depuis l'entaille du haut jusqu'à celle du bas; et en introduisant entre l'écorce et le bois un coin fait de quelque bois dur ou d'un gros os, on enlève toute l'écorce, qui, à mesure qu'elle se détache, se roule sur elle-même, et ressemble assez à des bâtons de cotterets. On abat sur-le-champ les arbres écorcés pour en faire cette espèce de bois qu'on nomme *pelard*; et quand les écorces se sont desséchées à un certain point, on en forme des bottes qu'on peut conserver long-temps à couvert de la pluie, sans crainte que le tan perde de sa qualité.

Pour disposer ces écorces à être employées en tan, il faut les réduire en poudre assez fine. Quelques pêcheurs qui tannent eux-mêmes leurs filets, se contentent de battre ces écorces avec des fléaux; mais ils n'en tirent qu'un parti médiocre: ils per-

(1) On charge aussi les filets pour empêcher que les grands poissons ne les soulèvent pour s'échapper. Les poissons d'étangs, qui ont été souvent dans ce cas, savent faire cette manœuvre, et elle leur réussit lorsque le filet n'est pas assez chargé pour pénétrer dans l'eau.

(2) Le mot technique, en allemand, c'est *das gesenke*. Les pêcheurs des provinces septentrionales d'Allemagne ne se servent jamais de cailloux, que l'on a beaucoup de peine à attacher solidement; mais ils ont des anneaux de fer, qui sont plus durables.

(3) Dans les eaux courantes, il doit aller au fond.

(1) En allemand, *heide*.

(2) En allemand, *geberstrauch*.

(3) En allemand, *die erle*.

(4) En allemand, *die weide*.

(5) Les naturalistes reconnaissent pour lichen les plantes parasites qui subsistent aux dépens de l'écorce, et qu'on nomme vulgairement *mousses*, etc.

FLAMMÈQUE. Filet dont se servent les pêcheurs de Caux pour prendre du hareng hors le temps permis.

FLANDRE. V., pour les réglemens concernant la pêche sur les côtes de Flandre, l'article *Pêche maritime*, § 3.

FLASSADE. L'un des noms de la *raie-batis*. V. *Raie*.

FLÈCHE ou SAYETTE, dont on peut se servir pour tuer quelques poissons à coups de fusil. V., au mot *Pêche*, l'article des *Pêches à basse eau*.

FLÈCHE-DE-MER. Nom vulgaire du *Dauphin*. V. ce mot.

FLET ou FLEZ, *pleuronectes flesus*. (Lin.) Poisson du genre *pleuronecte*, que l'on nomme aussi *flételet*, *flondre* ou *fléton*, *moineau de mer*, et que l'on confond avec le *flétan*, dont nous parlerons plus bas.

Description. — Ce poisson a la forme à-peu-près semblable à celle d'une navette; ne parvient ordinairement qu'à la longueur d'un pied, et pèse environ 6 livres lorsqu'il est parvenu à son accroissement. Il a 59 rayons à la nageoire du dos; 44 à l'anale; la caudale arrondie, un très-grand nombre de petits piquans sur presque toute la surface du corps; la bouche petite; l'ouverture des ouïes terminée par une pointe émoussée; une épine en avant de la nageoire de l'anus, qui est tachée de noir, ainsi que les nageoires de la queue et du dos; le côté droit brun, varié de taches plus ou moins foncées, vertes et jaunes de différentes nuances.

Habitation. — Le flet habite la Baltique et l'Océan boréal. Il se rend, au printemps, vers les rivages de la mer et les embouchures des fleuves; il pénètre même dans les rivières. On le voit remonter très-avant dans celles d'Angleterre, et on le pêche souvent dans la Seine, jusqu'auprès de Tournedos, à quelques lieues au-dessus du Pont-de-l'Arche, où on le nomme *flondre d'eau douce* ou *de rivière*. Les individus de cette espèce que l'on prend dans l'eau douce ont la couleur plus claire et la chair plus molle que ceux que l'on trouve dans la mer.

Qualités, Pêche et Propagation. — Sa chair est moins bonne que celle de la *plie*, et varie davantage en qualité, selon les temps et les lieux où on le prend. On prétend qu'aux environs de Memel, sa saveur est plus agréable que dans les autres parties de la Baltique. On le pêche pendant tout l'été, et c'est au milieu de cette saison qu'il est plus estimé. On en fait une grande consommation dans les pays où il est abondant; et comme il peut vivre dans l'eau douce et qu'on le transporte facilement dans des vases et à une assez grande distance sans lui faire perdre la vie, les habitans de la Frise ont profité de cette facilité pour le multiplier dans leurs étangs.

FLÉTAN, *pleuronectes hippoglossus*. (Lin.) Poisson du genre *pleuronecte*, que l'on connaît aussi sous le nom de *faitan* sur nos côtes.

Description. — Ce poisson, comme tous ceux du genre des *pleuronectes*, a le corps et la queue très-aplatis. Il forme, avec les poissons de ce genre, les analogues de ces cartilagineux auxquels les naturalistes ont conservé le nom de *raies*. C'est un des plus grands poissons de nos mers. Il rivalise de grandeur avec les *cétacés*. On a pêché en Angleterre des individus de cette espèce qui pesaient 350 livres, et en Islande on en a pris qui pesaient plus de 400 livres. Ces poissons avaient de 18 à 20 pieds de longueur. Le flétan ou hippoglosse a 107 rayons à la nageoire du dos; 82 à celle de l'anus; la caudale en croissant; le côté droit ou supérieur brun plus ou moins noirâtre; le côté gauche, celui sur lequel il nage, blanc ou blanchâtre; le corps couvert d'écailles oblongues solidement attachées et recouvertes d'une humeur visqueuse; la tête petite; la bouche large; les mâchoires garnies de dents longues, pointues, courbes et séparées; les yeux tout près l'un de l'autre; l'opercule des ouïes composé de 3 lames; les nageoires jaunâtres ou brunes; celle de l'anus précédée d'un aiguillon; la ligne latérale formant l'arc.

Habitation. — Les flétans habitent toutes les mers de l'Europe, et principalement la mer du Nord. Les Anglais en tirent une assez grande quantité des environs de Newfounland, et les Français en ont pêché auprès de Terre-Neuve.

Nourriture. — Tous les individus de cette espèce sont très-voraces; ils dévorent les *crabes*, les *gades* et même les *raies*. Ils sont très-friands des lompes qui s'attachent aux rochers. Ils se tiennent plusieurs ensemble dans le fond des mers, et ils y attendent, la gueule ouverte, les poissons qui ne peuvent leur résister; et lorsqu'ils sont très-affamés, ils s'attaquent les uns les autres et se mangent les nageoires ou la queue.

Propagation. — Le flétan va frayer au printemps sur le rivage de la mer, et c'est ordinairement entre les pierres qu'il dépose ses œufs, dont la couleur est d'un jaune rouge pâle.

Ennemis. — Quelque grand que soit le flétan, il a, dans les dauphins, des ennemis dangereux; et quand il est très-jeune, il est aussi la proie des squales, des raies, et des autres habitans de la mer remarquables par leurs armes ou par leurs forces. Les oiseaux de proie qui vivent sur les rivages de la mer et se nourrissent de poissons, le poursuivent avec acharnement lorsqu'ils le découvrent auprès de l'Océan. Mais si le flétan est gros et fort, l'oiseau de proie périt souvent victime de son audace: le poisson plonge avec rapidité à l'instant où il sent la serre de l'oiseau, et l'entraîne dans les abîmes de l'Océan. Enfin il y a quelques individus de cette espèce tellement couverts d'insectes ou de vers marins qui s'attachent à sa peau, qu'ils en deviennent malades et sont obligés de venir à la surface de l'eau, où ils sont attaqués par les oiseaux et sur-tout par l'aigle de mer. Cette maladie influe sur le goût de la chair de ce poisson et sur la quantité de sa graisse.

Qualités. — Les habitans du Nord font une grande consommation du flétan, soit frais, soit salé ou fumé. Ces peuples, et sur-tout ceux de la Norwege, le préparent de différentes manières pour le conserver. On donne le nom de *raff* aux nageoires et à la peau grasse à laquelle elles sont attachées; on appelle *rechel* des morceaux de la chair grasse de ce poisson, coupés en long, et on distingue par la dénomination de *skare-flog* ou de *square-queite* des lanières de la chair maigre; ces différens morceaux sont salés, exposés à l'air sur des bâtons, séchés et

emballés pour être envoyés au loin. On les sale aussi par le même procédé que les *harengs*. On dit que le meilleur *raff* et le meilleur *rækel* viennent de Berghen en Norwege. Mais il paraît que ces sortes d'alimens ne conviennent qu'aux estomacs robustes des habitans de la campagne. La tête fraîche du flétan passe pour un mets délicat auprès de Hambourg et en Hollande.

Péche. — Dans le Groenland, où la pêche du flétan est d'une grande importance, on se sert communément d'un instrument que l'on appelle *gangvaden* ou *gangwad*, et qui est composé d'une grosse corde d'environ 1,800 pieds de longueur, et à laquelle sont attachées une trentaine de cordes moins grosses et garnies chacune à son extrémité d'un crochet très-fort. On emploie pour appât des cottes ou des gades. Des planches qui flottent à la surface de la mer, et qui tiennent à la grosse corde par des liens très-forts, indiquent la place de cet instrument lorsqu'on l'a jeté dans l'eau. On retire les cordes au bout de 24 heures, et il n'est pas rare de trouver 4 ou 5 flétans pris aux hameçons. On les tue aussi à coups de javelot, ou bien on les harponne lorsqu'on les surprend couchés pendant la chaleur sur des bancs de sable ou dans les basses eaux; mais les pêcheurs se gardent bien de les tirer à eux tant que ces poissons jouissent d'assez de force pour renverser leur barque d'un coup de leur queue ; ils attendent qu'ils soient affaiblis et qu'ils aient cessé de se débattre ; ils les élèvent alors et les assomment à coups de massue.

Vers les rivages de la Norwege, on ne poursuit les flétans que lorsque le printemps est déjà assez avancé pour que les nuits soient claires et que l'on puisse les découvrir facilement sur les bas-fonds. On interrompt la pêche pendant l'été, parce qu'alors ils sont très-gras et ne pourraient pas être séchés convenablement.

FLEUVE. Courant d'eau très-puissant, qui prend sa source dans de grandes chaînes de montagnes, et qui, après un cours ordinairement fort étendu, se jette dans la mer. C'est sur-tout cette dernière circonstance qui caractérise le *fleuve* : ainsi, toute grande rivière qui se jette dans la mer est un *fleuve*. On accorde néanmoins quelquefois ce nom à des rivières d'une immense étendue, quoiqu'elles se jettent dans un autre fleuve.

La plupart des fleuves sont fort peu de chose près de leur source, et n'acquièrent un volume considérable que par les rivières qu'ils reçoivent dans leur cours. La *Seine*, par exemple, qui prend sa source près de Chanceau, à 8 lieues N.-O. de Dijon, serpente long-temps dans des prairies, comme un faible ruisseau qu'on peut franchir d'une enjambée.

Les sources des *fleuves* se trouvent communément à une grande élévation dans les montagnes. La Garonne vient des sommets les plus élevés des Pyrénées. Les sources du Rhin sont dans la partie orientale du mont Saint-Gothard, à plus de 1000 toises au-dessus de la mer. Celles du Rhône sont sur la montagne de la Fourche, dans la partie occidentale du Saint-Gothard, à une élévation de 900 toises. Elles sont remarquables en ce qu'elles sont toujours à la température de 14 degrés, quoique toutes les autres eaux du voisinage soient presque toujours à la température de la glace.

Les *fleuves* conservent pour l'ordinaire leur nom depuis leur embouchure jusqu'à leur source, comme le Rhin, le Rhône, le Danube, etc. Quelquefois ils ne commencent à le prendre qu'à la réunion des deux rivières, dont le nom est différent du leur : c'est ainsi que la *Gironde* est formée par la réunion de la Garonne et de la Dordogne.

Le nombre des fleuves dans les quatre parties du monde est considérable ; on en compte plus de 600, dont environ 430 dans l'ancien Continent, et 180 en Amérique.

Les fleuves qui traversent la France sont, 1°. la *Seine*, qui en est l'un des plus beaux, et qui prend sa source à Saint-Seine, à quelques lieues de Dijon, reçoit les eaux de l'Aube, de l'Yonne, de la Marne, de l'Oise et de l'Eure, et va se jeter dans l'Océan au Hâvre-de-Grâce, après avoir, dans les nombreuses sinuosités de son cours, parcouru une longueur d'environ 160 lieues.

2°. La *Loire*, qui prend sa source dans le mont Gerbier, au nord du Languedoc, reçoit dans son cours, qui est d'environ 150 lieues, les eaux de l'Allier, du Cher, de l'Indre, de la Vienne, de la Sarthe, de la Mayenne, du Loir et de la Sèvre, et celles d'une vingtaine de petites rivières, et se décharge dans l'Océan bien au-dessous de Nantes.

3°. Le *Rhône*, qui sort du glacier de Furca, près la montagne de Grimsel en Suisse, traverse le lac de Genève, se grossit dans son cours rapide, dont on estime la longueur à environ 125 lieues, des eaux d'un grand nombre de rivières, dont la Saône, l'Isère, la Drôme et la Durance sont les plus importantes, et se perd dans la Méditerranée.

4°. La *Garonne*, qui a son berceau dans les Pyrénées au val d'Aran, dont le cours, jusqu'à son embouchure dans l'Océan, où elle se rend sous le nom de *Gironde*, est d'environ 100 lieues, et qui a pour tributaires trois rivières considérables ; le Tarn, le Lot et la Dordogne.

5°. La *Meuse*, qui prend sa source dans le département de la Haute-Marne, arrose les frontières occidentales du département des Vosges, traverse les départemens de la Meuse et des Ardennes, une partie des Pays-Bas, et va se jeter dans l'Océan avec le Wal au Rhin occidental, près de Rotterdam, après avoir baigné la partie méridionale de la Hollande, et parcouru dans son cours une longueur de 160 lieues.

Indépendamment de ces fleuves, qui, dans la plus grande partie de leur cours, appartiennent à la France, nous devons mentionner le *Rhin*, ce grand fleuve d'Europe, qui sort des montagnes du pays des Grisons, sépare le territoire français de celui de l'Allemagne, depuis Bâle jusqu'aux environs de Haguenau, et qui, avant d'arriver à l'Océan, se partage en plusieurs branches, qui prennent successivement différens noms.

Telles sont les rivières de la France, qui, sous les divers rapports de la longueur de leur cours, de la largeur et de la profondeur de leur lit, et de l'abondance des poissons qu'elles renferment, sont les plus importantes pour la navigation et pour la pêche.

Nous renvoyons à notre *Dictionnaire des Eaux et Forêts*, articles *Cours d'eau* et *Rivières*, et au mot *Pêche* du présent *Dictionnaire*, pour les réglemens concernant le droit de propriété et la police de la pêche dans les fleuves et rivières.

FLIBOT. Espèce de petite flûte ou de pinasse, qui sert pour la pêche de la morue. Les grands ont trois mâts et un beaupré, point de perroquet; les petits, au lieu d'artimon, ont une voile d'étai; ils sont à col rond et ont un gros ventre.

FLINDRE. Poisson du genre *Pleuronecte*. V. ce mot.

FLONDRE. V. *Flet*.

FLOTTANT. Les pêcheurs disent qu'ils pêchent à *cordes flottantes* ou à *filets flottans*, quand ils attachent auprès de l'haim un morceau de liége qui les fait flotter près de la surface de l'eau. On fait flotter quelquefois la corde avec des vessies pleines d'air. V. *Hameçons* et *Lignes*.

FLOTTES ou FLOTTERONS. Ce sont des morceaux de liége ou de bois léger qu'on ajuste aux cordes ou à la tête des filets quand on ne veut pas qu'ils portent sur le fond. Au bourg d'Ault, on les nomme *flotterons*. V. *Cordes* et *Filet*.

FLUE. C'est la nappe fine qui est entre les deux hamaux aux filets en tramail. En quelques cantons de la Normandie, on donne ce nom aux demi-folles. V. *Filet* et *Folles*.

FLUTE. Bâtiment de charge dont les Hollandais se servent beaucoup, ainsi que les Français. Elles sont ordinairement mâtées en vaisseau. Les Hollandais en font usage pour la pêche de la morue dans le Nord.

FOIN. Duvet blanc ou brun qu'on trouve sous l'enveloppe crustacée des écrevisses.

FOISSIER. Les pêcheurs granvillois nomment ainsi le baril où l'on dépose les foies de morue pour en retirer l'huile. V. *Morue*.

FOLIO. Nom qu'on donne en Italie à un poisson de mer qui ressemble à la sole, et dont les écailles sont grandes et en losange, et la ligne latérale mince comme une corde de luth. Sa chair n'est pas d'un goût agréable, parce qu'il se nourrit d'algues.

FOLLES, DEMI-FOLLES ET RIEUX. On nomme ainsi des filets à larges mailles, qu'on tend de façon qu'ils fassent des plis dans tous les sens; et c'est probablement cette disposition des filets qui leur a fait donner le nom de *folles*. On les nomme aussi *rieux*, terme qui paraît être une corruption de *rayeux*, parce qu'ils servent à prendre des poissons plats et particulièrement des *raies*.

Les gros poissons, dit Duhamel, ne pouvant s'emmailler, on a imaginé, pour les prendre, d'autres filets que les *Manets* (V. ce mot). Les filets que l'on emploie particulièrement pour la pêche de ces gros poissons se nomment *folles*: elles ont des mailles fort grandes, et il est de leur essence de n'être pas tendues fermement; elles forment des sacs ou des poches dans lesquels le poisson s'embarrasse. C'est pour cette raison qu'on donne beaucoup de chute aux folles, qu'on tend sur des piquets assez courts. Cet usage des folles est avantageux pour prendre de gros poissons plats; cependant ce n'est pas là proprement la manière de tendre cette espèce de filet: celle qui lui convient le mieux est d'être pierré et flotté.

§ 1. — *Idées générales des folles pierrées et flottées.*

Le filet qu'on nomme proprement *folle* est une nappe simple, et lorsqu'on veut tendre sans piquets un filet de ce genre, la ralingue de la tête est garnie de flottes, et celle du pied est chargée de pierres ou de plomb.

Ce filet est fait d'un bon fil de chanvre assez délié: il a à-peu-près une brasse et demie de chute, et chaque pièce a communément de 5 ou 6 brasses de longueur; mais on en joint quelquefois un grand nombre les unes au bout des autres.

Les mailles ont 5, 8, 12 et 18 pouces d'ouverture en carré, et quelquefois plus de 18 lorsqu'on se propose de prendre des tirs, des anges ou d'autres gros poissons.

La tête du filet est bordée par une ralingue *a*, *Pl.* 33, *N°. VI*, qui est un funin ou quarantenier de douze à quinze fils, et qui passe à travers des rondelles de liége *b b*, qu'on met environ à 2 pieds les unes des autres.

Le pied du filet est bordé par deux pareils funins *c*, entre lesquels sont amarrés avec des lignes fines les cailloux *d d*, qui forment le lest. On les met à environ 3 pieds les uns des autres; mais pour que les deux cordes *c* ne se roulent pas l'une sur l'autre quand on les met à l'eau, il faut avoir l'attention de mettre leur tors en sens contraire: de sorte que si l'une est commise de droite à gauche, l'autre le soit de gauche à droite.

Quand on a joint les uns aux autres un nombre suffisant de pièces de flottes pour former une tessure, on attache aux deux extrémités de la ralingue d'en bas une grosse pierre percée, ou câblière *l*, garnie d'une anse ou estrope de corde *k*, qui sert aussi à attacher une corde ou orin, que plusieurs pêcheurs nomment *drôme*, et à l'autre bout de laquelle est amarrée une bouée, formée de douves de barriques comme *m*, ou de morceaux de liége comme *n*, au choix des pêcheurs. On voit en *o* les signaux que portent les bouées: ce sont de petits pavillons qui servent à faire apercevoir de plus loin les bouées qui flottent à la surface de l'eau. On met quelquefois de distance en distance une petite câblière sur la ralingue d'en bas quand les tessures sont fort longues; on se sert d'un grapin avec son câblot pour rechercher au fond de l'eau une partie de la tessure, quand par accident elle est restée à la mer. Il y a un autre petit grapin qui est quelquefois encapelé sur le premier. On voit en *t* un gaffot pour harponner et tirer à bord de très-gros poissons.

Après ce que nous avons dit de la grandeur des mailles des folles, on conçoit bien que ces filets ne sont destinés qu'à prendre de gros poissons plats, qui ne s'emmaillent point par les ouïes, comme font les harengs, les maquereaux, etc.; mais, attendu que l'instinct des poissons n'est pas de reculer, ils font effort pour traverser le filet et franchir l'obstacle qu'ils rencontrent. Par ces efforts, ils s'embarrassent de plus en plus dans le filet, qui à la fin les enveloppe de façon à ce qu'ils ne puissent se débarrasser. Pour cela, il faut que le filet soit souple et

tendu mollement : la grandeur des mailles et la finesse du fil le rendent souple ; et afin qu'il ne soit pas trop tendu, on ne met au bas que ce qu'il faut de cailloux pour que les liéges ne le fassent point flotter. Il est cependant nécessaire que les fils soient forts quand on se propose de prendre de gros poissons, sur-tout des chiens de mer.

Le nom de *folle* peut avoir été donné à ce filet, en partie parce que, n'étant pas fort chargé de lest, le moindre mouvement de la mer l'agite : de sorte qu'il est presque dans un mouvement continuel. Cependant les ancres ou les câblières qu'on met aux extrémités, et quelquefois d'espace en espace, dans sa longueur, empêchent que le filet ne s'écarte beaucoup du lieu où on l'a tendu ; et pour cette raison, on doit le regarder comme sédentaire. Les folles sont donc toujours tendues par fond, et on ne les traîne point ; mais on les tend ou en pleine eau ou au bord de la mer. Nous donnons, aux mots *Tentes* et *Parcs*, la manière de les tendre sur piquets ; et il ne nous reste qu'à expliquer comment on les tend pierrées et flottées au bord de la mer et en pleine eau.

§ 2. — *Des folles que l'on tend au bord de la mer.*

Comme ces filets restent sédentaires, on peut les tendre entre les rochers. On les tend aussi sur les sables au pied des bancs, ou dans les fonds qui se trouvent entre les bancs, lors même qu'il y reste de l'eau après que la mer est retirée.

On tend ce filet un peu en demi-cercle *AB* ou *CD*, *Pl.* 33, *N°. V.* Quand on l'établit sur un terrain dur, ou qu'il reste un peu d'eau à l'endroit où on le tend, on ajoute aux cailloux qui bordent le pied du filet quelques câblières comme *E* ; mais si le terrain est de sable, on y enfouit le pied du filet, et le reste demeure libre, étant soutenu par les flottes et retenu contre le courant par les bandingues *f*. Comme le filet, qui a presque 2 brasses de hauteur, fait toujours une poche ou follée, les poissons s'y engagent.

Les grandes marées sont avantageuses à cette pêche, ainsi qu'à toutes les tentes à basse eau. Cependant il arrive que les tourmentes et les grands courans bouleversent et emmêlent le filet, comme on le voit en *g* ; ou bien ils le couchent sur le terrain, et alors on prend peu de poissons.

Ces folles n'ont pas, à beaucoup près, autant d'étendue que celle dont nous allons parler dans le paragraphe suivant ; mais elles ont l'avantage qu'un seul homme peut sans bateau tendre et relever son filet ; et comme les poissons rangent volontiers la côte durant les chaleurs, c'est la saison où cette pêche est la plus fructueuse.

Dans les endroits où il reste de l'eau, il y a des pêcheurs qui tendent deux fois de suite leur filet avant de le faire sécher. Quand ils l'ont tiré à bord, ils le démêlent, le réparent et sur-le-champ recommencent une seconde pêche.

Il arrive communément aux pêcheurs folliers, tant grands que petits, de laisser leurs filets à l'eau pendant qu'ils vont à terre vendre le poisson qu'ils ont pris ; mais il ne faut jamais mettre plus de deux fois les filets à l'eau sans les faire sécher et sans les radouber, ou, comme ils disent, *ramender* : ceux qui agissent autrement ont bientôt perdu leur tessure. Les pêcheurs attentifs à la conservation de leurs filets ont, de plus, le soin de les tanner de temps en temps ; mais il y a des pêcheurs paresseux et négligens qui les laissent long-temps à la mer sans les relever ; et il en résulte qu'une partie de leurs meilleurs poissons se trouvent endommagés par les poissons voraces, ou bien que ceux qui restent entiers sont morts et meurtris à force de s'être tourmentés dans le filet. C'est une perte réelle non-seulement pour les pêcheurs, mais encore pour le public ; et elle est d'autant plus fâcheuse, que les poissons pris aux folles, quand on les relève fréquemment, sont meilleurs que ceux qui ont été pris dans les guideaux, ou qu'on a pêchés à la traîne, parce que l'opération de traîner ne peut guère manquer de fatiguer le poisson.

C'est pour ces raisons qu'il est ordonné aux pêcheurs-folliers de rester sur leurs filets et de les relever presqu'à toutes les marées : ceci regarde principalement les pêcheurs qui tendent leurs folles à la mer.

§ 3. — *De la pêche avec les folles, à la mer et sur les grands fonds.*

Nous avons dit que les mailles des folles doivent avoir au moins 5 pouces d'ouverture en carré ; mais les pêcheurs les font souvent beaucoup plus grandes, parce qu'ils se proposent de ne prendre avec ce filet que de gros poissons ; que dans ce cas le filet coûte moins, est plus léger, plus souple, et enveloppe plus aisément les poissons.

Chaque pièce de filet a 10, 12, 15 ou 18 brasses de longueur, et 5, 6 ou 8 pieds de chute. Comme, en joignant beaucoup de ces pièces les unes au bout des autres, on forme de très-grandes tessures, ces pêches se font toujours par un nombre de matelots qui se réunissent et se mettent à la part ; ils sont quelquefois seize dans un bâtiment, *Pl.* 33, *fig. N°. VII.* Chacun d'eux fournit depuis dix jusqu'à vingt pièces de folles, et le maître ordinairement le double : de sorte que si chacun des seize matelots a fourni dix-huit pièces de filet et le maître trente-six, la tessure entière est de trois cent vingt-quatre pièces, et elle a bien plus que 3,000 brasses de longueur. Quelquefois les flottes sont enlacées entre deux fortes lignes, et ces lignes forment la ralingue de la tête du filet, que quelques pêcheurs nomment *bouchet*. Les flottes sont petites, mais il y en a une au milieu de chaque maille. Les pierres qui garnissent la ralingue du pied du filet sont à 2 pieds et demi ou 3 pieds les unes des autres.

Le propriétaire de la barque n'a point de filet ; cependant il retire trois lots pour cette barque, et il est tenu de l'entretenir bien gréée.

Quand le maître pêcheur a fourni une fois plus de filets que chaque matelot, il a deux parts : chaque matelot qui fournit des filets en a une, et ceux qui n'ont point de filet ont une demi-part pour la récompense de leur travail.

C'est ordinairement le propriétaire du bateau qui fait la vente du poisson : il a pour cela le sou pour livre du produit.

Lorsqu'on fait une chaudière commune, elle passe

en frais de pêche, comme avarie; mais chacun se fournit de boisson et de petits rafraîchissemens.

Nous avons dit que la folle étant un filet sédentaire, on en tendait de petites entre les roches; mais pour les grandes folles, on évite les fonds où il y a beaucoup de grosses roches, de crainte que les filets ne s'y accrochent, et ne soient ou perdus ou considérablement endommagés. Quand les filets restent engagés entre les roches, on essaie de les débarrasser avec des grapins, comme on en voit un au-dessous de la bouée *fig. N°. VI;* mais il n'est pas rare que les grapins restent avec le filet.

Les meilleurs fonds pour cette pêche sont ceux de rocaille, de galet, et où il croît des plantes marines; car, comme il est difficile de pêcher à la traîne dans ces fonds, on y trouve ordinairement beaucoup de poissons et de la meilleure qualité. Ajoutons qu'il s'y rencontre moins qu'ailleurs de poissons voraces, qui endommagent beaucoup le fruit de la pêche.

Comme les poissons se retirent dans la grande eau lorsqu'il fait froid, les pêcheurs vont les y chercher. Les gros temps sont fort incommodes pour tendre et relever les filets : ainsi le calme et les mortes-eaux sont les circonstances les plus favorables pour la pêche aux grandes folles en mer. Quand les pêcheurs sont surpris du mauvais temps, ils laissent leur tessure à la mer jusqu'à ce que le calme soit revenu. Les filets en souffrent, ainsi que le poisson qui est pris; mais ce sont des inconvéniens inévitables.

Les poissons qu'on pêche ordinairement aux folles sont les *raies*, les *anges*, les *turbots*, quelques *marsouins*, de *grands chiens de mer*, de *grosses crabes* et des *homars*. Les grosses raies blanches, qu'on nomme *tires*, se pêchent ainsi durant toute l'année, et il en est de même des turbots; mais la vraie saison pour prendre les bonnes espèces de raies est le printemps et l'automne.

Les pêcheurs redoublent d'activité pendant le carême, non-seulement parce que le débit du poisson est alors plus certain, mais encore parce que la fraîcheur de l'air permet de le transporter fort loin.

Voilà ce qui doit déterminer les pêcheurs sur les saisons et les lieux les plus favorables pour leur pêche. Lorsqu'ils veulent partir, ils mettent dans leur bateau leurs filets et tous les ustensiles qui sont représentés sur la *Pl.* 33, *fig. N°. VI.*

Les pêcheurs feraient bien de mettre de distance en distance, dans toute la longueur de leur tessure, de petites bouées, pour en retrouver les morceaux lorsqu'elle a rompu, au lieu de les aller chercher avec des grapins, qui l'endommagent nécessairement.

Étant pourvus de tous ces ustensiles, ils vont se rendre au lieu de la pêche, ou, comme ils disent, *ils s'établissent sur leurs signaux;* c'est-à-dire qu'ils prennent des à-mers sur la côte pour reconnaître leur position et retrouver leurs filets, quand ils ont été obligés de les abandonner.

Si le vent est fort, ils amènent le grand mât, et ne conservent qu'une petite voile à l'avant, ne prenant de voilure que ce qu'il en faut pour filer la tessure, comme on le voit *Pl.* 33, *fig. N°. IV.* Quand il fait très-peu de vent, on fait porter la grande voile pour se haler de l'avant.

Le temps le plus favorable pour tendre est quand la marée commence à porter au vent; et on jette la tessure à la mer sous le vent, afin qu'elle puisse croiser la marée, et qu'elle reste sur le fond pendant le temps qu'on juge nécessaire pour laisser le poisson donner dans le filet; et c'est assez souvent pendant trois nuits. Mais quand les pêcheurs craignent de perdre leurs filets, et lorsqu'ils ont tendu loin de la côte, ils les relèvent au bout de 36 heures.

Les filets sont ordinairement lovés ou roués dans la cale à l'arrière du grand mât; et quand on relève, on les love à la place où ils étaient.

Pour faire ces manœuvres, qui sont longues et pénibles, à cause de la grande étendue de la tessure, qui a quelquefois une grande lieue, tout l'équipage se range le long d'un bord, à-peu-près comme quand on veut mouiller ou relever un câble.

On relève la tessure quand la marée commence à porter au vent, pour avoir fini avant que la marée rapporte; mais si l'on est surpris par le retour de la marée, on attache aux pièces de folles qui restent à la mer un bout de cordage amarré sur la tête de l'ancre; et les pêcheurs attendent, pour achever de relever, que le vent et la marée deviennent favorables.

Quand la mer et les eaux sont calmes, on peut relever de flot et de jusan; mais lorsque les temps ne sont pas favorables, les pêcheurs attendent quelquefois plusieurs marées avant de relever entièrement leur tessure. Lorsque le temps est bon, l'on tend et relève de jour et de nuit.

Il est toujours mieux que les pêcheurs aux folles restent sur leurs filets. En ce cas, afin de n'être point surpris par le gros temps, outre la grosse câblière, qui pèse plusieurs quintaux, et qui est amarrée au bout forain avec la bouée, ils en mettent une autre vers le milieu de la tessure, qui pèse environ 100 livres, et encore une à environ seize pièces du bout de la tessure; ils attachent celle-ci au câble de leur ancre.

Pour relever le filet, les pêcheurs lèvent l'ancre et l'amènent à bord. Aussitôt qu'elle y est, ils halent sur le cordage qui répond de l'ancre à la folle. Quand ils ont amené la première pièce du filet, tout l'équipage s'assied sur le franc-bord à babord, *Pl.* 33, *B, N°. VII*, ayant la grande voile pliée sous eux, pour être plus à leur aise et moins gênés dans leur travail. La tessure arrive dans le bateau par l'écubier de stribord, sur un rouleau qui y est solidement assujetti.

Un des plus forts matelots *F* se place à l'avant, et est occupé à gaffer les gros poissons qui se présentent à mesure qu'on hale la folle. Si par malheur la tessure vient à rompre, on recherche avec un grapin, comme nous l'avons dit, ce qui est resté à la mer; et pour qu'il se couche sur le fond, on attache une câblière de 20 à 25 livres à quelques brasses du bout du cordage où est attaché le grapin. Quelquefois encore on frappe à une patte du grapin un menu cordage de 2 brasses, qui porte un autre petit grapin qu'on nomme *chien*. Quand les ralingues du filet ont échappé au premier grapin, elles

sont presque toujours retenues par l'autre. Comme c'est une grande opération que de mettre la tessure à la mer et encore plus de la relever, les pêcheurs observent entre eux un ordre qu'il est bon de rapporter.

Lorsque les pêcheurs mettent dehors (*A, fig. N°. VII, Pl.* 33) leur tessure, quatre d'entre eux descendent dans la cale pour parer les filets. Deux hommes qui se tiennent sur le pont les reçoivent, et les donnent à deux autres qui sont appuyés sur le bord ; immédiatement derrière eux sont deux forts matelots, qui souvent sont à califourchon sur le bord du bateau, et qui jettent à la mer les pièces de filet à mesure qu'on les leur présente. Entre ces hommes, les uns se donnent de main en main le pied du filet, chargé de cailloux ; les autres donnent la tête de ce filet garnie de flottes ou corcerons de liége, pour que la tessure se distribue à la mer dans la position verticale qu'elle doit avoir, et que le filet ne se torde pas. Une partie de l'équipage se repose pour prendre la place de ceux qui travaillent et les relever lorsqu'ils seront fatigués.

L'opération de relever est tout autrement pénible. Tout l'équipage y est employé, *B, Pl.* 33, *fig. N°. VII ;* ils sont assis le long du bord, le dos à la mer. Un fort matelot, qu'on nomme *forciblement,* se porte à l'avant, pour harponner avec une gaffe les gros poissons, qui, au sortir de l'eau, font de grands efforts pour s'échapper. Quand on a relevé un quart de la tessure, ce qu'on nomme un *pitot,* un autre matelot prend la place de celui-là.

Comme le filet qui sort de l'eau mouille considérablement les matelots, ils mettent des bottes de cuir, et un grand tablier aussi de cuir, qui pend depuis le cou jusqu'à mi-jambes.

On voit en *A, Pl.* 33, *fig. N°. VII,* des pêcheurs qui mettent leurs filets à l'eau ; en *d* un bateau démâté qui est sur les filets ; en *b* des matelots qui relèvent leur tessure ; en *c* un bateau qui, ayant fait sa pêche, se remâte ; en *e* un bateau appareillé qui retourne au port.

Les pêcheurs sont traversés dans ce travail par beaucoup d'accidens : ils perdent quelquefois une partie de leur tessure ; car lorsqu'il faut aller la chercher avec des grapins, on endommage une quantité considérable de mailles. Les gros temps qui surviennent quand on relève causent de grandes pertes, et encore plus lorsqu'en attendant que le temps soit favorable pour relever, les pêcheurs sont obligés de laisser long-temps leur filet au fond de l'eau : il s'y pourrit, et une partie du poisson qui a donné dans le filet est perdue, ou prodigieusement endommagée. Ils ont plus à craindre les gros temps en hiver qu'en été ; mais le séjour des filets est plus dommageable pendant les chaleurs. En ce cas, il ne faut qu'une nuit pour que le poisson soit corrompu ; et si le filet reste sur un fond marneux, les limaces, les sangsues, les coquillages et les crustacés dévorent le poisson qui est dans le filet, d'autant que les gros poissons l'affaissent et le couchent sur le terrain. Les poissons qui ont été ainsi sucés sont blancs, et si disposés à se corrompre entièrement, qu'il faut les consommer sur les lieux.

Des pêcheurs assurent qu'il y a un poisson, qu'ils comparent pour la forme au marsouin, qui fend le corps des raies pour en tirer le foie ; et ils ajoutent que ce poisson attaque les raies blanches, les anges, les tires, et autres qui ont la peau lisse ; mais rarement la raie bouclée, sans doute parce que les os pointus qui recouvrent cette espèce y forment obstacle. Comme ce poisson vorace ne mange que le foie, on tire quelquefois les poissons encore en vie : alors les marchands de marée recousent la plaie ; mais en peu de temps ces raies sont hors de vente et même corrompues.

Qu'on pense ce qu'on voudra de ce poisson, que les pêcheurs disent n'avoir jamais pu prendre, il est toujours très-intéressant de ne point laisser les filets à l'eau plus de 48 heures, à moins que les mauvais temps n'y obligent ; mais quand on diffère de relever les filets, seulement pour attendre les jours où la vente du poisson pourra être plus avantageuse, on s'expose souvent à ne retirer que du poisson meurtri, mutilé par les poissons voraces, et presque pourri, sur-tout si c'est en été.

Comme on tend sur certains parages une grande quantité de folles, on prétend que les poissons pourris éloignent les autres, au point que les pêcheurs cordiers ne prennent rien quand les folles ont long-temps séjourné dans un endroit. Au reste, il faut convenir que les filets sédentaires et à très-grandes mailles ne font jamais autant de tort à la multiplication du poisson que ceux que l'on traîne ; et le poisson des folles serait de la meilleure qualité, si, conformément à l'ordonnance, les pêcheurs restaient sur leurs filets pour les relever fréquemment. Peut-être serait-il plus avantageux de mettre à la mer plusieurs petites tessures qu'une fort grande, on aurait plus de facilité à relever les filets et moins de risque de les perdre.

La pêche aux folles se fait ordinairement entre la pêche du hareng et celle du maquereau ; et on fait bien de l'interrompre pendant ces pêches non-seulement parce qu'on doit préférer de prendre les poissons de passage plutôt que les poissons domiciliés, mais encore parce qu'on recherche plus volontiers ces poissons délicats que les raies : alors si les pêcheurs ne trouvent pas à les vendre, ils sont obligés de les sécher et de les saler ; ce qui fait un très-mauvais manger, qu'on est obligé de donner à vil prix dans les villages éloignés de la mer.

§ 4. — *De la pêche qui se fait avec les demi-folles, qu'on nomme aussi* grandes pentières *ou* bretelières, *etc.*

Les *demi-folles* se tendent sur le fond, et se relèvent de la même manière que les folles, dont elles ne diffèrent que par l'étendue de la tessure, qui est moindre par la grandeur des mailles, qui n'ont que 2 pouces et demi à 3 pouces en carré, tandis que celles des folles ont 5 pouces.

Les demi-folles, qui se nomment *rieux* en Picardie, parce qu'on les emploie à la pêche des raies, se nomment, sur plusieurs côtes de Normandie, *bretelières,* parce qu'elles servent à prendre des rousettes ou petits chiens de mer, qu'on y nomme *brettes* ou *bretelles.* On les appelle aussi *canières* en Basse-Normandie ; et *grandes pentières,* parce qu'elles sont

soutenues à-peu-près verticalement par les flottes et le lest, et qu'elles ont une grande longueur.

Au reste, ces filets sont sédentaires et garnis de bouées et de câblières, ainsi que les folles; mais comme ils sont beaucoup moins grands, on peut les tendre en tout temps, même dans les vives eaux. La meilleure saison est depuis le commencement de février jusqu'au mois de mai.

On prend, avec les demi-folles, des poissons plats et des poissons ronds, et sur la côte de Haute-Normandie beaucoup de chiens de mer, et en Basse-Normandie des colins, qui y sont assez communs.

§ 5. — *Sorte de demi-folles nommées* jets *sur les côtes de Picardie.*

Les jets des environs de Saint-Valery en Somme sont des pièces de filet longues de 20 à 25 brasses, et qui ont 3 brasses de chute. La tête est garnie de flottes de liége, et quand le passage n'est pas fort large, on arrête les bouts de filets à des pieux *A A, Pl.* 34, *fig. N°. I.*

Le bas est plombé : il ne devrait y avoir qu'un quarteron de plomb par brasse; mais la force des courans oblige quelquefois à y en mettre davantage. On joint ensemble deux ou trois pièces bout à bout. Cette pêche se fait à pied et avec de petits bateaux, entre les barres de la Somme, dans les basses eaux qui restent après le retour de la marée, et aussi par le travers de Saint-Valery; mais alors les filets n'ont que 2 brasses et demie de hauteur, sur une longueur de 20 à 25 brasses. Les pêcheurs se contentent de mettre deux pièces bout à bout, et c'est avec cette sorte de rets qu'ils font la pêche du *chantage, huage* ou du poisson *canté* (pour *chanté*). Le fil en est blanc et très-fin, pour que le poisson ne s'effarouche pas. Ils ne prennent guère que des poissons plats, principalement des plies de mer ou flies.

Dans les environs d'Abbeville, à l'embouchure de la Somme, on fait aussi une pêche de jets, mais un peu différente de celle qui se pratique à Saint-Valery. Les pêcheurs, au nombre de trois, quatre ou cinq, se mettent dans de petits bateaux plats avec des filets dont les pièces ont 2 brasses et demie ou 3 brasses de chute, et 30 ou 35 brasses de longueur; ce qui fait toute la longueur de la tessure, qui n'est composée que d'une seule pièce. Le pied est garni de plaques de plomb, pour le faire caler, et la tête est garnie de flottes de liége. Cette pêche ne se fait que dans la rivière. Les pêcheurs frappent sur une petite ancre le bout de leur filet, qu'ils jettent du bateau au milieu de l'eau. Ils filent ensuite le rets jusqu'au bord, et amarrent à ce bout du filet une câblière; puis ils mettent cette partie du filet à l'eau, au plus à une brasse du rivage.

Comme il ne reste pas ordinairement assez d'eau dans le lit de la Somme pour faire flotter le filet de toute sa hauteur, il se plie dans le sens de sa largeur, de sorte qu'il fait une follée ou une espèce de poche. On frappe une bouée sur la tête du filet, tant au-dessus de l'ancre qu'au-dessus de la câblière, pour faire mieux apercevoir l'étendue du filet, qui est placé de manière qu'il traverse ou barre une partie de la rivière, et pour que la follée soit exposée au courant.

Quand les jets sont ainsi établis, trois ou quatre pêcheurs, hommes ou femmes, se mettent dans le bateau. Ils naviguent avec leurs avirons, en s'éloignant de quelques centaines de brasses au-dessus du filet, en chantant et faisant le plus de bruit qu'il leur est possible, criant, hurlant et frappant sur le bord du bateau pour augmenter le bruit. Quelques pêcheurs se mettent encore à l'eau, qu'ils agitent et battent avec leurs avirons ou des perches, pour faire saillir le poisson hors du fond : en sorte que suivant le courant, il tombe dans la follée du filet.

De temps en temps, les pêcheurs relèvent le filet pour prendre le poisson; et pour cela, commençant par le bout qui répond à la câblière, ils plient en deux le filet, suivant sa longueur, joignant ensemble la tête et le pied du filet.

Quand ils ont pris le poisson, ils remettent le filet à l'eau, ce qu'ils continuent jusqu'à ce que la marée les oblige à se retirer.

Plusieurs pêcheurs conviennent qu'ils pourraient faire cette pêche sans tant de bruit et de fracas, mais qu'il est nécessaire d'agiter le fond, pour faire dessabler les poissons qui s'y retirent : aussi il y en a qui font cette pêche sans aucun bruit.

La grandeur des mailles n'est pas constante, même dans les environs d'Abbeville : les unes ont 21 lignes et d'autres 14, et on change de filet selon les saisons. Quand on tend dans un courant, on fait en sorte que la tête du filet soit au-dessous de la surface de l'eau, pour que les immondices passent par-dessus les jets.

On traîne aussi ces espèces de filets comme on le voit dans le lointain de la *fig. N°. I, Pl.* 34. Deux hommes tirent le filet d'un même bord, tandis qu'un troisième, qui est de l'autre côté de la rivière, tient une corde qui est amarrée au milieu du filet, par le moyen de laquelle il aide à ceux qui traînent à le guider à-peu-près à l'endroit qu'il désire. Ce filet, dont l'usage tient beaucoup de la seine, est plombé et flotté.

§ 6. — *Sorte de rets ou demi-folles nommés* picots *sur la côte de Normandie.*

Les picots de Normandie reviennent assez aux jets de Picardie; ils sont sédentaires, flottés et plombés. Les flottes, qui ont 3 quarts de pouce d'épaisseur sur 7 à 8 pouces de circonférence, sont espacées de 2 en 2 pieds sur la ralingue de la tête; et les bagues de plomb qui sont sur la ralingue du pied pèsent une demi-once, et sont aux mêmes distances que les flottes.

Les pêcheurs nomment ces filets *picots*, parce qu'ils piquent ou agitent et brouillent le fond aux environs des filets.

Cette pêche est commune dans les environs de Honfleur. On la commence à la fin d'avril, et elle continue jusqu'au mois de novembre. Les pêcheurs vont en bateau établir leur filet par fond, de travers à la marée, dans des endroits qui ont depuis 5 à 6 pieds jusqu'à 9 ou 10 brasses d'eau. La longueur du filet est de 40 ou 50 brasses sur 2 ou 3 de chute; les mailles sont faites d'un fil fin, retors en trois, et ont environ 2 pouces d'ouverture en carré.

Le bout forain, qui est le premier qu'on met à

l'eau, est frappé sur une ancre avec son orin et sa bouée, *A*, *Pl.* 33, *fig. N°. VIII.* Après avoir tendu le filet un peu en demi-cercle, on attache à l'autre bout une grosse pierre *B*, qu'on nomme *étalon* ou *câblière*, sur laquelle est encore frappée une bouée *C*. Quand le filet est ainsi établi, les pêcheurs *dd* s'éloignent à une distance de 40 à 50 brasses du filet; puis ils reviennent vers lui, louvoyant de droite et de gauche, en piquant et brouillant le fond avec une perche ferrée quand il y a peu d'eau; ou bien, lorsqu'il y a beaucoup d'eau, au lieu de piquer le fond avec des perches, ils prennent une grosse câblière qui pèse de 60 à 80 livres; ils l'amarrent à un cordage, et la laissent se précipiter au fond de l'eau pour épouvanter les poissons plats; d'autres parcourent lentement la longueur du filet, traînant sur le fond une chaîne avec des anneaux et autres morceaux de fer qu'ils font sauter pour faire du bruit. Le poisson, épouvanté, prend la fuite, et étant en partie porté par la marée vers le filet, il va s'y arrêter. Lorsqu'on est parvenu vis-à-vis du bout forain, on s'en rapproche à la distance d'environ 15 brasses, et on revient parallèlement au filet, en pratiquant la même manœuvre avec la chaîne, jusqu'à ce qu'on soit revenu à la bouée de la câblière. Par ces manœuvres, les poissons sortant du sable se jettent dans le filet; ce qui réussit surtout quand les picots sont tendus sur des fonds durs et de roche, qui sont recouverts d'une couche de sable suffisante pour que les poissons plats s'y enfouissent.

Quand les pêcheurs sont arrivés, en brouillant le fond tout près du filet, ils le relèvent le plus promptement et le plus horizontalement possible, en réunissant les deux ralingues, et tirant avec plus de force celle du bas : par ce moyen, le filet se trouve plié en deux, et le poisson reste engagé dans le milieu, qui forme une poche dans toute sa longueur. Les pêcheurs répètent cette même manœuvre tant que le reflux le leur permet.

Quand leur pêche n'a pas été heureuse, ils la reprennent de flot en faisant la même manœuvre.

Cette pêche est sur-tout avantageuse dans les temps de forte marée : on y prend principalement des poissons plats, et fort peu de ronds, parce que ces derniers ne s'ensablent point comme les autres. Ainsi, on en obtient des turbots, des barbues, des soles et sur-tout des flets, que pour cette raison les pêcheurs nomment *picots francs*.

§ 7. — *Pêches qui ont rapport aux folles et aux demi-folles, et auxquelles on donne des noms particuliers dans différens ports.*

Les grands et petits *rieux*, qui sont des demi-folles, servent à pêcher à pied sur les grèves ou à la mer. Ils sont piernés et flottés, et leurs mailles doivent avoir au moins 2 pouces d'ouverture en carré.

Ce que nous avons appelé *folle* est nommé à Dunkerque *cibaudière*. Ses mailles ont depuis 5 jusqu'à 8 pouces d'ouverture.

Les *cibaudières* ou *demi-folles* des environs de Calais sont composées de plusieurs pièces, dont chacune a 18 ou 20 brasses de longueur sur une brasse de chute. L'ouverture de leurs mailles est de 2 pouces en carré. Quand on tend ces filets à la basse mer, leur pêche se fait comme nous l'avons représenté dans la *Pl.* 33, *fig. N°. V.* Cette pêche dure depuis la Saint-Michel jusqu'au commencement de mai.

Les *petites pentières* du Crotoy sont les *petits rieux* d'Ambleteuse.

A Boulogne, les pêcheurs appellent *grands rieux* et *folles* des rets d'un fil très-fin, et dont les mailles ont 5 ou 5 pouces et demi d'ouverture : on les tend à la côte et à la mer. Les *petits rieux* ou *demi-folles* que ces pêcheurs tendent à la côte ont de plus petites mailles que celles des grands rieux; leur calibre ordinaire est de 2 pouces et demi. Pour pêcher à la côte, on ensable le bas du filet, qu'on place le plus près qu'on peut de la laisse de basse-mer. Les pièces des petits rieux ont 10 ou 12 brasses de longueur; leur tête est garnie de quelques bandigues. Ces petits rets s'établissent comme les folles et cibaudières flottées de Calais.

Du côté d'Abbeville, on nomme *macle*, peut-être par corruption de *maille*, ce qu'ailleurs on appelle *rieux*. Les pêcheurs donnent aux demi-folles le nom de *grands macles*. Lorsque les raies abondent à la côte, ils tendent ces filets flottés et pierrés, un bout à terre et l'autre à la mer.

Dans les environs d'Eu, les pêcheurs donnent le nom de *lasques* ou *lisques* aux cibaudières ou petits rieux.

Les Dieppois pratiquent beaucoup la pêche aux folles pendant le carême, entre les saisons du hareng et du maquereau.

Quelques pêcheurs de Saint-Valery-en-Caux tendent à la côte pour pêcher, de même qu'on le fait en Flandre et en Picardie, avec les filets nommés *cibaudières*, *petits rieux*, *mailles royales* ou *six-doigts*, dont nous avons parlé aux étentes sur piquets; mais ils tendent aussi ces filets flottés. Ils vont avec des carvelles du port de 25 ou 30 tonneaux, depuis les mois de février jusqu'en mai, dans l'intervalle de la pêche du hareng et de celle du maquereau, pour pêcher des raies, des anges, des turbots, vers les côtes d'Angleterre, durant les morte-eaux. Pour tendre à la basse mer, ils placent leur filet en demi-cercle, comme on le voit dans la *Pl.* 33, *fig. N°. V*, avec des bandigues *f* de distance en distance.

On fait cette pêche depuis la fin d'octobre jusqu'au commencement de mai. Comme on s'y sert de mailles dont les calibres sont différens, on prend des poissons plats et des poissons ronds. Il y a de ces rets dont le fil est très-fin, et qui ont leurs mailles de 21 lignes en carré; d'autres, faites de fil blanc qui est aussi d'une grande finesse, ont 20 lignes d'ouverture; on en fait aussi avec du fil très-fort, auxquelles on donne ce même calibre.

Environ à 2 lieues à l'est de Fécamp, on se sert de bateaux dont le port est de 3 ou 4 tonneaux, pour aller à la pêche des roussettes, des soles, des rougets, etc., depuis le mois de février jusqu'à celui de mai. Les pêcheurs joignent quarante ou quarante-deux pièces de *bretelières*, qui ont chacune 50 brasses de longueur et 3 pieds de chute, et dont

les mailles sont d'environ 16 lignes en carré. Ces rets sont d'un fil très-fin et très-blanc. On fait cette pêche comme celle des folles, à la mer. Plusieurs pêcheurs se réunissent pour former une seule tessure. Quelquefois chacun prend le poisson qui se trouve dans la partie du filet qu'il a fournie, et il le vend à son profit; d'autres fois, les associés sont à la part, et le poisson est vendu en commun. L'équipage de chaque bateau est ordinairement de douze hommes, y compris le maître et un mousse. Les filets sont garnis de bouées, de câblières et de flottes.

Dans les environs de Barfleur, on nomme *houleviches* les rets à prendre des chiens de mer. Ces rets diffèrent des bretelières en ce que celles-ci ne prennent que de petits chiens de mer, au lieu que les houleviches en pêchent de gros, que l'on appelle *houles*, et qui sont assez estimés sur cette côte, où on les sèche et apprête comme la merluche. Ces rets se tendent sur les fonds de roche, que fréquentent ces sortes de poissons, s'ils sont pierrés et flottés : on les tend aussi au large, depuis le mois d'août jusqu'à la fin de décembre. Leur fil est comme celui des folles, et les mailles ont 2 pouces 6 ou 7 lignes d'ouverture.

Les pêcheurs de Honfleur vont à morte eau le long de la côte tendre des folles, pour prendre des barbues, turbots, raies et quelquefois des esturgeons. En hiver, ils vont aussi de temps à autre tendre des folles qui ont 6 pieds de chute, sur un banc de galet qui est du côté du Havre.

Les folles de Trouville ont leurs mailles de 8 pouces d'ouverture.

Les pêcheurs de Villerville se réunissent quatre ou six pour porter à la mer leurs folles, qui ont 6 pieds de chute, 40 brasses de longueur, et les mailles de 6 pouces en carré. Ils y prennent plus de poissons plats que d'autres.

Dans les environs de Touques et de Dives, on fait en mer la pêche aux folles avec des plates du port d'environ 2 tonneaux, et montées de six hommes. Chaque pièce de filet est longue de 50 brasses : on en met ensemble trente, qui forment une tessure de 1,500 brasses. Ces pêcheurs se servent aussi de *flues* et demi-folles pour prendre des poissons plats; elles se tendent comme les folles. Chaque pièce a 12 brasses de longueur et 2 brasses de chute. Le calibre des mailles est de 3 pouces et demi ou 4 pouces. Chaque bateau en porte jusqu'à quatre-vingt-quatre pièces, dont les pêcheurs forment quatre tessures, de vingt et une pièces chacune; ce qui fait pour le tout une étendue de 8,000 brasses.

Les *séchées* de Morlaix sont les cibaudières des Flamands, ainsi que les bretelières, flues, et haussières ou ansières des Normands, et les *tressons* ou *tressures* des Bretons de la côte de l'Est. Cette espèce de pêche n'est guère en usage dans cette endroit qu'à Roscoff. On s'en sert aussi sous le même nom à l'île de Bas.

A l'île de Bouin, on nomme rets de *gros-fond* des folles dont les pièces ont 35 ou 40 brasses de longueur, les mailles 5 pouces 8 lignes ou 6 pouces d'ouverture, et qu'on tend rarement à plus de 2 lieues au large.

Ce que les Languedociens nomment *mâclonnière* sur les côtes de la Méditerranée est un filet que l'on peut rapporter aux folles. Il est formé d'une simple nappe, dont les mailles ont 2 pouces 4 lignes d'ouverture. On le tend à la mer par 4 ou 5 brasses d'eau; il porte environ 28 brasses de longueur. Sa chute est de 4 pans ou 36 pouces. Les plombs et liéges dont on le garnit sont à 3 pans les uns des autres. Ce filet est assujetti au fond de l'eau avec des pierres qui tiennent par des lignes à la ralingue du pied : sa tête est soulevée au moyen de quelques gros liéges ou signaux. On n'y prend guère que des poissons plats.

Réglemens. — V., pour les réglemens sur la largeur des mailles et l'emploi des folles, l'article *Pêche maritime*, § 2.

FOLLÉE. Bourse que les pêcheurs laissent faire au filet en le tendant sur des perches. V. *Folles*.

FOLLIER. Bateau qui sert à la pêche aux folles.

FOND. Nom que les pêcheurs donnent à une espèce de garenne à poisson : elle se fait pour l'ordinaire dans les rivières sablonneuses et dans les endroits les plus découverts.

Le lieu choisi pour placer le fond doit avoir au moins 4 pieds de profondeur quand les eaux sont basses; on y jette quantité de pierres, éloignées les unes des autres de manière qu'il s'y trouve autant d'espaces pleins que de vides; ensuite on place sur ces pierres une espèce de porte faite avec des planches de bateau, longues d'environ 12 ou 15 pieds, et larges de 8 ou 9, et on fait au bord de cette porte deux ou trois trous, afin de pouvoir la lever avec un crochet de fer quand on veut pêcher le fond.

Quand la porte est posée sur les pierres, on la charge de sable et de cailloux, pour empêcher que l'eau ne l'entraîne et pour la dérober à la vue de ceux qui voudraient se servir de ce réservoir. Cette précaution contribue aussi à y entretenir la fraîcheur, et par conséquent à attirer le poisson, qui, dans les grandes chaleurs, se réfugie dans cet asile.

Pêche du fond.

Avant de pêcher ce réservoir, on approche avec un petit bateau, et on remue tout autour avec une perche : si l'on voit l'eau bouillonner, c'est une preuve que l'on y trouvera du poisson.

Quand on est sûr de sa proie, on s'avance avec une perche, un ou deux boutoirs et un tramail assez grand pour environner un espace de 7 à 8 pieds de distance autour du fond; on tend ensuite le filet, et on en joint les deux bouts, afin qu'il forme une espèce d'enceinte.

Après ces préparatifs, on prend un gros pieu bien uni, long à proportion de la profondeur de l'eau où l'on veut pêcher, et ferré par l'extrémité inférieure, afin qu'il entre mieux dans le sable, et on le pique contre la porte.

Bientôt après, on accroche la porte, on la lève toute droite contre le pieu; on passe une corde dans un de ses trous, et on la lie bien fortement au haut du pieu; on arrête ensuite le bateau; on prend le boutoir pour fouler le fond de l'eau, et on contraint le poisson à se jeter dans le filet : dès qu'on le sent, on lève le tramail, et la pêche est faite.

FORCEAU, PAUFORCEAU. C'est un piquet sur lequel on appuie un filet ou un piége, et qui le retient de force.

FORCIBLEMENT. Nom qu'on donne à un matelot vigoureux employé à la pêche du hareng dans la Manche, et qui est chargé d'attacher les barils au halin au moyen des bandigues, et de les détacher quand on tire le filet à bord.

FORGERON. Poisson du genre des *zées*, dont nous avons parlé sous le nom de *Doré*. V. ce mot.

FOSCINA ou FUSCINA. C'est ainsi qu'on nomme à Raguse une sorte de harpon, avec lequel on perce très-adroitement les poissons qu'on aperçoit. Quand cette pêche se fait la nuit, on s'éclaire avec un morceau de sapin allumé. V., au mot *Pêche*, l'article *Des différentes sortes de pêches à basse eau.*

FOUANE. Instrument propre à percer les poissons pour les prendre. Il y en a de bien des formes : les unes sont une broche terminée par un dard, d'autres une lame barbelée ; d'autres sont formées de deux, trois, ou un plus grand nombre de lames ; quelquefois ce n'est qu'une fourche. Ces instrumens étant ajustés au bout d'une perche, on en perce les poissons qu'on aperçoit au fond de l'eau, ou on les enfonce dans la vase aux endroits où l'on juge qu'il y a des poissons.

La *Pl. 17, N°. IV*, représente, sous les lettres *t* et *m*, plusieurs sortes de fouanes.

La fouane est au nombre des instrumens dont l'emploi dans les rivières est prohibé.

La pêche faite avec une fouane, même dans une rivière non navigable, est passible de l'amende déterminée par l'art. 10 du tit. XXXI de l'ordonnance de 1669. (*Arr. de la C. de cass., du 20 avril 1812.*) V., au mot *Pêche*, l'article *Des différentes sortes de pêches à basse eau.*

FOUE. Les pêcheurs d'Oléron nomment ainsi une manche de filet qu'ils mettent au fond de leur courtine.

FOUENE ou FOUENNE. V. *Fouane.*

FOUGNE. C'est une fourche de fer à deux ou trois fourchons, avec laquelle on darde les poissons qui sont restés aux endroits qui n'assèchent pas de basse mer : la fougne est un harpon. V., au mot *Pêche*, ce qui concerne la *pêche à la basse eau.*

FOUINE. V. *Fouane.*

FOULE. Sorte de pêche. V. *Plyetter.*

FOUR. On nomme *grand four* et *fort four* des manœuvres qui servent à appareiller le bourset de la dreige. V. *Dreige.*

FOURCHE. Espèce de fouane à deux fourchons, emmanchée de bois, comme celles dont on se sert dans les fermes pour charger les gerbes ; d'autres sont à trois fourchons, comme celles qui servent à charger le grand fumier. On se sert aussi de petites fourches de bois pour relever les caudrettes. V. *Caudrettes.*

FOURCHE MARINE. C'est le *Malarmat.* V. ce mot.

FOURCHETTE. Perche de 6 à 7 pieds de long, qui se partage à l'un de ses bouts en deux ou trois fourchons, et qui sert de manche au filet appelé *Truble.* V. ce mot.

FOURÉE. Espèce de bas parcs. V. *Parcs.*

FOURQUETTE. Les Provençaux nomment ainsi une croix de fer ou de cuivre qui porte des lignes et des haims, et qui est attachée à une longue ligne pour la descendre au fond de la mer et la retirer quelque temps après. On nomme aussi *fourquette* ou *fourchette* une petite fourche de bois, à laquelle on entrelace la ligne des bricoles, pour que le poisson qui a mordu à l'hameçon ne rompe pas la ligne.

FRAI ou FRAIE. Mot qui vient de *frayer* et du latin *fricare*, frotter, action de frayer. Il se dit de l'action propre aux poissons pour la multiplication de leur espèce, et son étymologie semble venir de ce que les femelles, au moment de déposer leurs œufs, se frottent et s'appuient sur les pierres et autres corps durs, pour faciliter, par la pression de leur ventre, la sortie des œufs.

L'opinion la plus commune touchant la génération des poissons est qu'à une certaine époque, appelée *le temps du frai*, les femelles viennent déposer leurs œufs dans différens lieux : ces œufs ou ce frai sont en masses plus ou moins grandes, et enduits d'une matière mucilagineuse qui les réunit. Les poissons mâles viennent ensuite répandre sur les œufs une liqueur qu'on appelle *laite* : la chaleur fait éclore ces œufs, et les petits poissons en sortent après avoir rompu leur enveloppe. Ces œufs sont très-petits et si nombreux, qu'on en a compté jusqu'à 342,144, dans une carpe. Cette prodigieuse fécondité empêche la destruction des poissons, qui, dans leurs différens états et dans leurs différens âges, sont exposés à une foule d'accidens.

Beaucoup de poissons se nourrissent du frai des autres, et il y a aussi des quadrupèdes et des oiseaux qui le mangent.

C'est ordinairement au printemps, vers les mois d'avril et de mai, que les poissons fraient ; la plupart des espèces viennent près des rivages et dans les eaux tranquilles déposer leurs œufs. Il paraît que les gros poissons jettent leur frai les premiers. La lotte fraie en hiver, et paraît ne pas craindre le froid. On prétend que les raies fraient plusieurs fois par mois ; d'autres espèces fraient aussi plusieurs fois chaque année. V., à l'article *Poisson*, le paragraphe qui traite *De la génération des poissons.*

M. Dralet, dans ses *Considérations sur l'histoire naturelle des poissons*, remarque que généralement on n'a point fait assez attention aux époques de l'année où a lieu le frai des poissons, et que nos réglemens sur la pêche se trouvent, par suite de ce défaut d'observations, souvent en contradiction avec les lois de la nature. « Ce n'est point, dit-il, à des époques fixes de chaque année qu'arrive, dans les eaux, le moment de la reproduction ; il est déterminé par l'état de la température, qui varie suivant la latitude et la hauteur des lieux qu'arrosent les cours d'eau. Suivant quelques observateurs, la truite commence à frayer au mois de septembre ; quelques autres fixent cette époque en octobre ou novembre, d'autres en décembre et janvier, d'autres enfin en février. Lorsqu'on examine cette différence dans les

opinions, on ne peut s'empêcher de croire que le fait qui en est l'objet dépend des circonstances relatives aux localités; que l'époque indiquée par chaque naturaliste est bien celle où la truite fraie dans le lieu où il a fait ses observations; mais que, dans cette matière comme dans beaucoup d'autres, l'erreur vient de ce que chacun a tiré une conséquence générale d'un fait particulier et local.

» Le frai de la truite commence avec les premiers froids : l'époque est plus ou moins avancée suivant la hauteur des lieux, et, à hauteur égale, suivant leur éloignement de l'équateur; car tout le monde sait que l'hiver se fait sentir beaucoup plus tôt sur la cime des montagnes que dans les vallées, et dans les vallées que dans les plaines : on sait aussi que la même progression se remarque à mesure que l'on s'éloigne des pôles. Il résulte de là que le frai de la truite a lieu beaucoup plus tôt à la source d'une rivière qu'à son embouchure, et que dans deux lacs éloignés l'un de l'autre, c'est le plus septentrional où le frai commencera plus tôt. Ce que j'avance ici n'est point conjectural, c'est le résultat des observations que j'ai faites en divers temps et en divers lieux.

» Par exemple, la truite fraie près des sources de la Garonne dès le mois de septembre, tandis qu'à Saint-Réal, dont l'élévation est de 502 mètres au-dessus du niveau de la mer, le frai ne se fait remarquer dans ce fleuve qu'en octobre ou au commencement de novembre, et environ un mois plus tard à Toulouse, qui n'est élevée que de 132 mètres.

» Quant aux autres poissons d'eau douce, comme c'est le retour de la belle saison et une chaleur tempérée qui les disposent à l'acte du frai, le climat doit aussi influer sur l'époque de ce frai, mais dans un sens contraire à ce qui arrive à la truite; c'est-à-dire que dans les lieux où l'hiver est plus court ces poissons doivent frayer plus tôt que dans ceux où les froids se prolongent jusqu'au printemps : c'est ainsi que les barbeaux se rapprochent plutôt dans la partie de la Garonne qui arrose nos plaines méridionales, que près de l'embouchure de la Seine.

» Il en est de même des autres espèces, même de celles qui peuplent les mers; le temps du frai n'est pas le même sur les bords de la Méditerranée et sur ceux de la Manche, et il varie dans l'une et l'autre de ces mers, suivant que le retour de la chaleur est plus ou moins avancé. »

V., pour plus de développement, l'art. *Poisson*.

Dispositions réglementaires.

Les lois contiennent des dispositions qui ont pour objet la conservation du frai des poissons, soit dans les rivières, soit dans les eaux de la mer.

1°. *Des réglemens sur le frai dans les rivières.*

L'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 6, défend de pêcher durant le temps du frai; savoir, dans les rivières où la *truite* abonde, depuis le 1er. février jusqu'à la mi-mai, et dans les autres rivières depuis le 1er. avril jusqu'au 1er. juin.

L'article 7 du même titre excepte de la prohibition la pêche aux *saumons*, *aloses* et *lamproies*.

L'art. 8 défend aux pêcheurs de mettre des bires au bout de leurs dideaux pendant le temps de frai, et l'art. 9 leur permet d'y mettre des chausses ou sacs du moule de 18 lignes en carré, et il porte qu'après le temps du frai ils pourront mettre des bires ou nasses d'osier à jour, dont les verges seront éloignées les unes des autres de 12 lignes au moins.

Une déclaration du roi, du 24 août 1773 (au *Recueil des Réglemens forestiers*), dérogeant à l'ordonnance de 1669, fixe depuis le 15 décembre jusqu'au 1er. février le temps pendant lequel il est défendu de pêcher dans certaines rivières qui se rendent dans la Manche et où la truite abonde.

M. Dralet, dont nous venons de rapporter les observations, reconnaît que c'est avec raison que les ordonnances ont distingué deux époques différentes pour le temps de frai : la première, relative aux truites, et qui a lieu au commencement de la saison des frimas; la seconde, relative aux autres poissons et qui n'a lieu qu'au retour de la belle saison; mais comme les premiers froids et les premières chaleurs arrivent plus tôt ou plus tard, suivant la hauteur des lieux et leur éloignement de l'équateur, il en résulte que le temps de frai des truites varie, en France, depuis la fin de septembre jusqu'au mois de février.

« Les auteurs de l'ordonnance de Lorraine de 1707 avaient sans doute fait cette observation lorsqu'ils ont défendu la pêche de la truite dans les ruisseaux qui arrosent le département des Vosges, depuis le 1er. novembre jusqu'au 1er. février; mais on ne conçoit pas comment nos ordonnances françaises ont fixé ce temps prohibé depuis le 1er. février jusqu'au 15 mars : par cette disposition, la pêche se trouve défendue dans le temps où elle peut être faite sans inconvénient, et elle est permise à des époques où il serait si important de la défendre. On conçoit moins encore qu'une disposition aussi destructive ait été successivement renouvelée depuis le XIIIe. siècle, et que l'erreur sur laquelle elle est fondée n'ait point été relevée jusqu'à présent. »

Sur cette observation de M. Dralet, nous ferons remarquer que la déclaration du roi, du 24 août 1773, dont nous venons de faire connaître la disposition pour certaines rivières qui se jettent dans la Manche, démontre que l'on s'était aussi aperçu en France que l'époque du frai des truites n'était pas la même dans toutes les rivières.

« Ce que je dis de la pêche de la truite, continue M. Dralet, est en tout applicable à celle des autres poissons, puisque les mêmes causes avancent ou retardent le temps où ils sentent le besoin de se reproduire. Il me suffira d'ajouter que l'ordonnance de 1669 prohibe la pêche de ces poissons pendant les mois d'avril et de mai; qu'il est certain que dans le midi du royaume aucune espèce ne fraie dans le mois d'avril, et que dans certaines localités le frai de quelques espèces, telles que la carpe et le barbeau, se trouve retardé jusqu'aux mois de juillet et août. La défense prononcée par nos ordonnances est donc en sens contraire des vues du législateur, et la destruction des espèces en est nécessairement le résultat.

» Pour parer à ces graves inconvéniens, deux

moyens se présentent : le premier consisterait à étendre le temps prohibé pour la truite, depuis le 25 septembre jusqu'au 1er. février; ce qui ferait plus de 4 mois, pendant lesquels cette pêche serait généralement défendue, et de prohiber la pêche des autres espèces pendant les mois de mars, de mai, de juin, juillet et août. Le second moyen consisterait à charger chaque préfet de fixer, d'après l'avis du conservateur des forêts, le temps prohibé de la pêche, soit pour la truite, soit pour les autres poissons : dans l'un et l'autre cas, l'art. 6 du titre XXXI de l'ordonnance de 1669 serait abrogé.

» La prohibition générale pendant ces deux longues périodes aurait l'inconvénient de trop restreindre les jouissances des pêcheurs et des consommateurs, en même temps qu'elle nuirait aux intérêts du trésor public. Je pense donc que les préfets doivent être investis du pouvoir de fixer les temps prohibés pour la pêche de la même manière qu'ils sont chargés, par la loi du 30 avril 1790, de défendre aux propriétaires la chasse sur leurs terres non closes, à des époques qui doivent varier suivant que, dans chaque localité, l'exigent la nature des cultures et le temps des récoltes.

» Il est bon de faire remarquer ici que le temps de frai pour chaque espèce de poisson dure assez ordinairement 15 jours, et qu'il ne suffit pas de prohiber la pêche pendant cet espace de temps : d'abord, parce que, dans la même localité, le dérangement des saisons peut avancer ou retarder cet acte de la reproduction; ensuite, parce que la pêche la plus destructive est celle qui se fait dans le temps qui précède et dans celui qui suit l'époque du frai. Il me paraît donc convenable d'adopter les dispositions de nos ordonnances, qui étendent à 6 semaines ou 2 mois le temps où la pêche est prohibée pour chaque espèce de poisson.

» Les poissons que j'ai appelés *voyageurs* doivent être exceptés de cette mesure, comme les en excepteent nos ordonnances, puisqu'ils ne quittent la mer que pour venir frayer dans les rivières, et qu'ils reviennent à la mer après l'acte du frai : ainsi, ce serait interdire d'une manière absolue la pêche des poissons voyageurs, que de la défendre en temps de frai. »

2°. *Des réglemens sur la conservation du frai dans les eaux de la mer.*

L'ordonnance de 1681 détermine la largeur des mailles des filets dont elle permet l'usage, défend d'employer la *résure* (appât fait avec des œufs de moules) pour attirer les sardines, prohibe la pêche du *gangui*, du *brégin* et du *marquesèque* (filets à mailles fort étroites) pendant les mois de mars, d'avril et de mai; ordonne qu'il y ait toujours au greffe de chaque siége d'amirauté (aujourd'hui au greffe du tribunal de police correctionnelle), un échantillon ou modèle des mailles de chaque espèce de filet; fait défense de se servir de *bouteux* ou *bouts-de-quièvre*, *roches*, *paniers* et autres engins, pour prendre des crevettes, grenades ou salicots, depuis le 1er. mars jusqu'au dernier du mois de mai; de pêcher en aucune saison avec *collerets*, *seines* ou autres filets semblables, qui se traînent sur les grèves de la mer, de *draiger* dans les moulières, d'enlever le frai des moules et celles qui ne sont pas encore en état d'être pêchées; et contient, au surplus, diverses dispositions pour la conservation du frai et des petits poissons.

La déclaration du roi, du 23 avril 1726, pour le rétablissement de la pêche du poisson de mer, fait défense de pêcher aucun frai de poisson connu sous les noms de *blanchemelie*, *menuise*, *saumonelle*, *guildre*, *manne*, *semence*, et sous quelque autre dénomination que ce soit, ni d'en saler, vendre ou exposer en vente, d'en nourrir les porcs ou volailles, d'en fumer ou engraisser les terres. Elle déclare comprendre sous le nom de frai de poisson les petits poissons nouvellement éclos, et qui n'ont pas 3 pouces de longueur au moins entre l'œil et la queue. Elle permet néanmoins de tirer hors des sables qui restent à sec de basse mer les poissons qui s'ensablent, pour servir d'appâts, tels que sont les *éguilles*, *équilles*, *lançons* et autres poissons de semblable espèce. V. la *Déclaration*, à sa date, à la fin de ce *Dictionnaire*.

Le Roi ayant été informé que la pêche du poisson nommé *blanche* ou *blanquet* causait la destruction du frai et des poissons de premier âge, en ce que ce blanquet n'ayant pas plus de 3 pouces et demi de long, un demi-pouce et quelques lignes de largeur, et environ 3 lignes d'épaisseur, les pêcheurs, pour faire cette pêche, étaient obligés de se servir d'un filet vulgairement appelé *saveneau*, qu'ils poussaient devant eux en raclant les fonds, ce qui leur faisait prendre quantité de frai de poisson, à cause du peu d'étendue des mailles de ce filet, Sa Majesté, pour faire cesser cet abus, donna une déclaration, *le 2 septembre 1726*, qui défendit la pêche dont il s'agit, sous peine, contre les contrevenans, de confiscation des rets, filets et poissons, et de 100 livres d'amende pour la première fois, et en cas de récidive, de 3 ans de galères. V. *Blanche*, et la *Déclaration* à sa date.

La conservation du frai de poisson a encore donné lieu à la déclaration *du 24 décembre 1726*, qui a ajouté de nouvelles dispositions à celles que contenaient, sur cette matière, les déclarations *des 23 avril et 2 septembre précédens*. V. ces *Déclarations* à la fin du présent *Dictionnaire*.

Par une autre déclaration, *du 18 mars 1727*, le Roi annonce qu'ayant interdit, par les déclarations précédentes, l'usage des filets et instrumens traînans, et défendu la pêche, le transport et la vente du frai de poisson de mer, Sa Majesté a voulu conserver le frai du poisson et le poisson du premier âge, à l'effet de procurer l'abondance du poisson de mer, et de rendre les côtes de son royaume aussi poissonneuses qu'elles l'étaient par le passé; mais que, comme il pourrait être commis des abus par rapport aux pêches permises à la côte, qui détruiraient le frai du poisson et le poisson de premier âge, elle a résolu de régler la forme dans laquelle ces pêches pourraient être faites, la grandeur des mailles des filets qui y seront employés et la manière dont ils seront établis. Cette déclaration contient onze titres : le 1er. concernant les *hauts parcs*, le 2e. les *bas parcs*, le 3e. les *parcs de filets couverts*

et non couverts, le 4e. les *réservoirs*, le 5e. les *pêcheries* appelées *guideaux à bas étaliers*, les *bénâtres* et *verveux*, et autres *pêcheries non flottées et montées sur piquets*, le 6e. les *havenets*, le 7e. les *bouteux*, le 8e. le *carreau*, le 9e. les *rets* et les *filets flottés et tentes à basse eau*, le 10e. la *police commune à toutes les pêches à pied et tentes à la basse eau*, et le 11e. les *amendes*. V. cette *Déclaration* à sa date.

La ci-devant province de Languedoc a, sur cette matière, une loi spéciale, la déclaration *du* 23 *août* 1728, enregistrée au parlement de Toulouse le 6 novembre de la même année, laquelle défend la pêche du *gangui* dans les étangs salés, et ne permet cette pêche qu'à la mer pendant les mois et avec des filets qui sont déterminés, règle la manière de faire la pêche à la *tartane*, celle du *boulier* ou *traîne*, détermine les mois pendant lesquels la pêche appelée *à la bastude* sera interdite ou permise, ainsi que la pêche dans les graux, ravins et canaux qui vont de la mer aux étangs, et la pêche aux *anguilles*, et contient d'ailleurs des dispositions générales de police et d'administration sur les différentes pêches de cette province. V. cette *Déclaration* à la suite de ce *Dictionnaire*.

FRAIESON. C'est l'époque du frai des poissons.

FRANCHE-BARBOTE. V. *Loche*.

FRAX. Nom que l'on donne quelquefois au *Requin*. V. ce mot.

FRAYER. Il se dit des poissons quand ils déposent leurs œufs. V. *Frai*.

FRÉGATION. Petit bateau de Provence pour la pêche : il est pointu par les deux bouts; il a 18 pieds de longueur et 6 de largeur; il ne va qu'à la rame.

FRELATER. C'est passer le hareng paqué d'une futaille dans une autre.

FRÈRES. Nom qu'on donne aux pieux, piquets ou paux qui forment le corps ou le tour de la paradière. V. *Parc*.

FRETIN. Ce mot se dit de tout poisson trop petit pour être mangé autrement qu'en friture, et qu'ordinairement on emploie à servir d'appât pour la pêche à la ligne des poissons voraces. Il diffère de l'*alvin* en ce que celui-ci n'est composé que de poissons propres aux étangs, et qui doivent devenir grands pour la plupart.

FRIGAUD. Hareng préparé dans des barils en sausse.

FRITONS ou FRITEAUX. Rondelet dit qu'on nomme ainsi en Languedoc les petits siéges, poissons qui tiennent beaucoup du gardon ou de la vandoise.

FRONGIATA. Pêche de Raguse, qui est une vraie pêche à la seine.

FUNIN. Cordage fait de bon chanvre et de médiocre grosseur; ce qui le fait appeler quelquefois *franc funin*. V. *Cordes*.

FURET. Ancien instrument de pêche prohibé par l'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 10.

G

GAAR. Nom que les Espagnols ont donné à l'*ésoce-bélone* dans les Antilles. Le *gaar* a la queue tranchante, et il s'en sert, en nageant, pour blesser les poissons dont il veut faire sa proie. On le trouve en Amérique, dans les Indes orientales, et sur-tout à Tabago.

GABARE. Nom d'un petit bâtiment large et plat, dont on se sert pour remonter les rivières.

On nomme aussi *gabare* une espèce de bateau propre à transporter les cargaisons des navires. Les *gabares* vont *à voiles et à rames*.

On appelle encore du même nom certains bâtimens ancrés dans les ports ou dans les grandes rivières, pour la visite des vaisseaux qui entrent ou qui sortent, et pour la perception des droits d'entrée ou de sortie.

La *gabare* est aussi une sorte de bâtiment de *pêcheur*.

C'est enfin une espèce de filet qui ne diffère de la seine que par la grandeur.

GABARET. Petite gabare.

GABARIER. Conducteur d'une gabare, ou porte-faix qui sert à la charger et à la décharger.

GABEZ. Enceinte de filets ou sorte de parcs d'usage en Egypte.

GABOT. C'est un poisson qui a ordinairement 18 pouces de long et dont on ignore le genre; il a la propriété de rester 3 ou 4 jours en vie hors de l'eau. Ce poisson est commun sur les côtes de l'Océan; celui qu'on pêche auprès de Marseille est crêté, et a la figure du goujon : il se nourrit de cames et d'orties de mer. On prend le *gabot* sous les rochers. Les pêcheurs, avant le flux de la mer, vont remuer les pierres pour en saisir et en garnir les hameçons dont ils se servent pour la pêche des congres et des chiens de mer : quelquefois ils trouvent ce poisson endormi, mais ils ne le prennent pas impunément avec la main, parce que ses dents sont très-aiguës.

GADE, *gadus*. Genre de poissons de la division des *jugulaires*, dont le caractère est d'avoir une tête comprimée, des yeux éloignés l'un de l'autre et placés sur les côtés de la tête; un corps allongé, peu comprimé et revêtu de petites écailles, les opercules composés de plusieurs pièces et bandes d'une membrane non ciliée.

Les gades, dont la plupart vivent dans la mer et quelques-uns dans l'eau douce, forment une famille de poissons, d'un grand intérêt pour la société et par conséquent pour la pêche, en ce qu'ils offrent presque tous une nourriture agréable, saine et abondante. On en compte une vingtaine d'espèces, parmi lesquelles nous distinguons celles dont les noms suivent :

Le GADE-MORUE. V. *Morue*.

Le GADE-ÉGLEFIN. V. *Eglefin*.

Le GADE-BIB. Il parvient à la même grandeur que l'*églefin*; on le trouve dans la mer du Nord, et sur-tout près des côtes de l'Angleterre, et sa chair est exquise.

Le GADE-BLÉNOÏDE. On le trouve dans la Méditerranée, et il a beaucoup de rapport de grandeur et de forme avec le merlan.

Le GADE-CALLARIAS. On le trouve dans la mer du Nord et dans la Baltique, où on le connaît sous le nom de *dorse* ou *dorch* en Allemagne. Il a ordinairement un pied de long; la tête petite, tachée de brun ou de noir; le ventre varié de brun et de blanc, et quelquefois de blanchâtre. On le pêche pendant toute l'année sur les côtes de Prusse et des autres contrées du Nord. Sa chair est tendre et d'un excellent goût.

Le GADE-TACAUD. V. *Tacaud.*

Le GADE-CAPELAN. V. *Capelan.*

Le GADE-COLIN. V. *Colin.*

Le GADE-POLLACK ou LE LIEU. V. *Lieu.*

Le GADE-MERLAN. V. *Merlan.*

Le GADE-MOLVE. V. *Lingue.*

Le GADE-LOTTE. V. *Lotte.*

Le GADE-MUSTELLE. V. *Mustelle.*

Le GADE-MERLUS. V. *Merlus.*

GAFFE. Morceau de fer qui porte une pointe et un crochet soudés à une douille, dans laquelle on ajuste une longue perche. Cet instrument est d'un grand usage pour tirer à terre les gros poissons. Les petites se nomment *gaffeaux*, en quelques endroits on les nomme *halle-croq* et *gauchon*. V. *Hameçon.*

GAGNOL. C'est le nom que porte, sur les côtes de la Méditerranée, le *syngnate-trompette* V. *Syngnate.*

GAI (HARENG). Hareng dans lequel on ne trouve ni laite ni œufs.

GAINES. Nom qu'on donne, à Genève, aux petites truites.

GALANGA. L'un des noms donnés à la *baudroie.*

GALATINE. La galatine était une préparation en forme de saumure, que, dans le moyen âge, on donnait aux lamproies et aux saumons.

GALÈRE. Nom que les matelots donnent à la *physalide* et à la *vellelle*, poissons que l'on trouve dans les mers d'Amérique, et qui, en nageant sur la surface de la mer, ont un peu la forme d'un navire.

GALERIE. La galerie pour la pêche de la morue verte s'établit depuis les haubans du grand mât jusqu'au-delà du mât d'artimon. V. *Morue.*

GALET. On nomme *galets* des cailloux roulés qui se sont arrondis en se frottant les uns contre les autres quand la mer les agite. Les fonds de galets sont de mauvaise tenue et endommagent les câbles. On nomme aussi en province *galet* ce qu'on nomme ailleurs *bouée* ou *signal*, pour reconnaître la situation d'un filet.

GALINE. Nom de la *raie-torpille* sur les côtes de la Méditerranée.

GALIOTE. Bateau long et couvert, qui sert de coche pour voyager sur les rivières.

GALLINE ou GALLINETTE. On donne ce nom, sur les côtes de la Méditerranée, à plusieurs poissons du genre des trigles, tels que le *grondin*, le *gurneau*, l'*hirondelle*, le *perlon*. V. ces mots.

GALYPES. Nom qu'on donnait, dans le moyen âge, aux barques de pêche de la côte de Bretagne.

GANCETTES. Mailles de 3 pouces en carré.

GANGUEILE. Petit gangui qu'on traîne avec un bateau. On s'en sert, en Provence, à prendre des anguilles. V. *Gangui.*

GANGUI. C'est ordinairement un filet plus petit que le *bregin*, et qui a les mailles très-serrées. Le grand gangui est un vrai bregin. Quant au *gangui des carambots* et au *gangui des oursins*, ce sont des *dragues* qui tiennent au fond de la mer. Celui qu'on appelle *gangui à la voile* ressemble assez à la tartane.

De la pêche au gangui.

On prétend que cette pêche nous vient d'Espagne, où on la nommait *guanguil*, d'où l'on a fait *gangui.* Quoi qu'il en soit, ce filet est formé, comme l'aissaugue, d'une chausse accompagnée de deux ailes ou bandes de filets, auxquelles on donne plus ou moins d'étendue, suivant l'aisance des pêcheurs. Les pêcheurs augmentent ou diminuent à volonté l'étendue de leurs filets comme ils le font pour l'aissaugue et le boulier : d'où il suit qu'on ne peut pas en fixer les dimensions. Un autre point plus important, qui distingue la plupart des ganguis d'avec tous les autres filets du même genre dont nous avons parlé, c'est que les mailles sont communément plus serrées, et que ce filet, quoique plus chargé de plomb, est ordinairement traîné avec plus de vitesse, et on verra que quelques ganguis se rapprochent fort des *Dragues* (V. ce mot), sur-tout quand les pêcheurs mettent à l'avant de la manche une armure qui gratte et entame le fond.

Quelques pêcheurs nomment *bregins* tous les filets à manche et par conséquent le gangui. Il y a effectivement de grands ganguis qu'on tend au large comme les bregins; mais les petits ne s'emploient que près de la côte ou dans les étangs salés.

Quoiqu'on ne puisse pas donner de dimensions précises du gangui, nous allons néanmoins, pour fixer les idées, décrire les ganguis qui sont le plus en usage.

On sait déjà que le filet du gangui est formé d'une manche, nasse ou sac *a*, *Pl.* 37, *N°. VIII*, dont l'embouchure est précédée par deux bandes de filets ou ailes *b c*, comme au boulier. Ces ailes ou jambes n'ont que 8 à 10 pieds de hauteur, sur 30 pieds de longueur. Comme cette pêche n'a jamais été véritablement permise, et que par conséquent l'ouverture des mailles n'a été fixée par aucune ordonnance, chaque pêcheur les fait comme il le juge à propos. Les deux bandes de filet sont montées haut et bas sur deux cordes de jonc ou de sparte. La corde de la tête a un pouce de circonférence, et celle du pied 2 pouces. C'est à cette ralingue qu'on attache 9 livres de plomb par brasse, quoiqu'il soit défendu de mettre sur chaque brasse des filets de ce genre plus d'une livre et demie de plomb. On attache à la ralingue de la tête du filet des flottes ou nattes de liége, à un pied les unes des autres.

La bourse, nasse, chausse, sac ou manche *a d*, *N°. VIII*, a 30 pieds de longueur, souvent cependant beaucoup moins, pour la proportionner à la force des équipages. Ordinairement on met à la marge ou gorge de la manche en dedans et en dehors un cercle de bois de 3 pieds de diamètre *c*,

nom de *gardon* dans le moyen âge. Les anciennes ordonnances en parlent souvent, soit parce qu'elles en prohibent la pêche durant le frai, soit parce qu'elles fixent la longueur qu'il doit avoir pour être vendu dans les marchés.

Description. — Le gardon (*Pl. 9, fig. 5*) tient le milieu entre la carpe et la brême; sa longueur commune est de 10 pouces, rarement d'un pied, et il pèse, lorsqu'il est parvenu à son accroissement, depuis une livre jusqu'à une livre et demie. Il est remarquable par ses nageoires rouges; il a 12 rayons à celle de l'anus et 13 à la dorsale; le corps large, les écailles amples, le dos bleu et voûté, la tête verdâtre, les côtés argentés et brillans, le ventre blanc ou rougeâtre. Ce poisson est fort vif et léger: c'est pourquoi, lorsqu'on parle d'un homme vif et dispos, on dit qu'il est frais et vif comme un gardon.

Habitation. — Ce poisson habite les lacs et les rivières de l'Europe et de l'Asie septentrionale. Il aime les eaux limpides et les fonds sablonneux; cependant on le trouve en très-grande quantité dans les marais de l'Oder, et même dans les étangs et grandes mares des environs de Paris. Il est assez commun en France, où il est connu principalement sous le nom de *gardon*, qu'on lui avait donné, parce qu'il vit plus long-temps que beaucoup d'autres poissons dans un vase plein d'eau. Il se trouve aussi dans la mer, et remonte les fleuves pour frayer. On a observé que lorsque les gardons remontent les rivières, ils se suivent par troupes séparées, composées alternativement de mâles et de femelles, et que si l'ordre de leur marche est interrompu par les filets des pêcheurs, ils ne tardent pas à la reprendre. Les individus qui composent ces troupes nagent très-serrés jusqu'à cent et plus de file.

Nourriture. — Le gardon se nourrit de plantes et d'insectes aquatiques.

Propagation. — Il a la vie dure, et multiplie beaucoup: on a compté jusqu'à 85,000 œufs dans une femelle. Il fraie vers le milieu du printemps. On appelle *roussaille* ou *blanchaille* les jeunes familles de gardons.

Ennemis. — Comme ce poisson reste ordinairement fort petit, il sert de nourriture aux poissons voraces, tels que le brochet, la perche et l'anguille, et aux oiseaux pêcheurs.

Qualités. — La chair du gardon est blanche et d'assez bon goût, sur-tout si on l'apprête quand le poisson vient de sortir de l'eau, et qu'il a été pêché dans une eau vive; mais elle est si garnie d'arêtes fourchues, qu'on le sert rarement sur la table des riches; cependant quand le poisson a un pied de longueur on est moins incommodé par les arêtes. Les gardons que l'on prend dans les étangs ont encore moins de valeur que ceux que l'on pêche dans les rivières.

Pêche du gardon.

Le gardon est vif et méfiant; il donne difficilement dans les piéges du pêcheur, et s'il entend le moindre bruit, il ne quitte pas le fond, ou bien il fuit et ne revient pas de long-temps: il faut donc, pour le prendre à la ligne, de l'adresse, du silence et de la patience.

La *pêche à la ligne* se pratique de plusieurs manières et avec différens appâts.

Pêche avec l'épine-vinette. — On commence cette pêche au mois de mai, dès que les cerises et les groseilles rougissent, et l'on prépare ainsi l'appât: on met dans un sac de peau un tiers de vers de viande et deux tiers de son, par exemple, plein une calotte de chapeau de ces vers et deux calottes de son; on ferme hermétiquement le sac, et on laisse le tout ensemble pendant 10 ou 12 jours, suivant que la température est plus ou moins élevée; le ver subit une métamorphose et se convertit en nymphe rouge comme une cerise, que les pêcheurs appellent *épine-vinette*, sans doute à cause de sa ressemblance avec le fruit de cet arbuste.

On se sert de la ligne à gardon ordinaire, garnie d'un hameçon n°. 12, empilé sur une seule racine très-fine; on proportionne la longueur de la ligne à la profondeur de l'eau, mais de manière que l'hameçon tombe à 2 pouces du fond. L'endroit le plus convenable pour pêcher est une eau peu courante, dont le fond soit uni et qui n'ait pas plus de 6 à 8 pieds. Lorsqu'on a trouvé un endroit ainsi disposé, on prépare des pelotes de terre grasse, dans lesquelles on mêle la composition dont nous venons de parler et du crottin de cheval: on ne donne aux pelotes que la consistance nécessaire pour qu'elles puissent descendre au fond de l'eau, où elles doivent se dissoudre. Après y avoir jeté ces pelotes, on amorce l'hameçon avec une épine-vinette, et l'on pêche dans l'endroit où l'on a fait descendre les amorces de fond. Il faut, au moindre mouvement que l'on remarque à la flotte, piquer vivement le poisson; car l'amorce, ne tenant pas beaucoup, serait bientôt emportée. On a soin d'amorcer de fond de 2 heures en 2 heures avec les pelotes. Cette pêche doit se faire par un temps calme, parce que le moindre vent, agitant la flotte, et le gardon mordant légèrement, on aurait de la peine à distinguer l'agitation qui serait causée par le vent de celle que pourrait occasionner le poisson. On peut s'amuser à cette pêche pendant 2 mois, et lorsqu'on a l'habitude de la pratiquer, on y obtient un succès complet.

Pêche avec du blé cuit. — On se sert de la ligne ordinaire, mais on fait usage de l'hameçon n°. 10, parce qu'à cette pêche on prend de gros gardons: on a soin de bien faire cuire le blé, qui doit être d'un beau grain, et l'on y ajoute une poignée de sel pour l'empêcher de s'aigrir. On amorce en mettant à l'hameçon un seul grain de blé, et comme les gardons que l'on prend ainsi sont plus gros que dans la pêche précédente, il faut moins de vivacité pour les piquer.

On amorce le fond en y jetant une poignée de blé lorsqu'on pêche sur un gravier où il n'y a qu'une profondeur de 4 à 5 pieds, et il est avantageux d'amorcer le soir pour le lendemain matin, sur-tout à l'arrière-saison, époque où les rivières sont débarrassées des herbes qui croissent dans le fond. On ne peut, dans les grandes chaleurs, pratiquer cette pêche que le matin. Il arrive souvent, à cette pêche, de prendre des brêmes: il faut alors se munir d'une ligne composée de neuf crins au lieu de six, et d'un hameçon n°. 8.

Pêche avec des vers de terre. — Pour cette pêche, on se sert des jeux garnis des hameçons n°. 8, empilés sur une seule racine, et qu'on amorce avec des vers rouges moyens; on laisse descendre le plomb au fond, et les hameçons suivent le fil de l'eau. Comme toutes les espèces de poissons mordent au ver rouge, on prend avec ces jeux, en novembre, époque où les poissons habitent les fonds, non-seulement des gardons, mais encore des brêmes, des barbillons, des vandoises, et quelquefois des goujons.

Il faut, dans cette pêche comme dans toutes les autres, observer le plus grand silence.

Pêche avec du pain. — Cette pêche se fait dans les étangs, où l'on pratique d'ailleurs toutes celles dont nous venons de parler. On amorce le fond en y jetant du pain mâché, et l'on pêche ensuite dans l'endroit amorcé, après avoir garni les hameçons avec de petites boulettes de mie de pain tendre roulée dans les doigts. On prend aussi de cette manière de petites carpes.

Pêche avec des sauterelles vertes. — Cette pêche se fait encore dans les étangs, et on se sert de la ligne ordinaire; on la pratique dans le mois d'août, époque où l'on trouve des sauterelles dans les champs pour amorcer les hameçons. Elle a lieu avant le lever ou après le coucher du soleil : on y prend de gros gardons.

Pêche aux filets. — On prend les gardons à tous les filets; mais on ne fait pas une pêche particulière avec ces instrumens.

On pêche avec un carrelet les petits gardons que l'on destine à amorcer les hameçons employés à la pêche des gros brochets d'étang.

Dispositions réglementaires.

L'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 12, prescrit aux pêcheurs de rejeter dans l'eau les gardons qui ont moins de 5 pouces entre l'œil et la queue, sous peine de 100 fr. d'amende et de confiscation.

GARDON-BRÊME. M. Dralet, dans ses *Considérations sur les poissons*, observe qu'il paraît exister deux espèces de gardons, celle dont nous avons parlé, et une espèce, que l'on distingue sous le nom de *gardon-brême*, qui devient plus grosse que l'autre, et qu'on nomme ainsi, parce qu'elle a, par sa couleur et sa forme, des rapports avec la brême. C'est sans doute, ajoute-t-il, cette espèce qui se trouve dans la Garonne, où l'on en pêche qui pèsent jusqu'à 3 livres.

GARDY. C'est le nom qu'on donne à la troisième chambre de la *Madrague*. V. ce mot.

GARE. Nom qui vient de l'ancien mot français *garer*, se conserver, prendre garde à soi. C'est un lieu préparé sur les rivières ou canaux étroits, afin que les bateaux s'y puissent retirer pour laisser passer ceux qu'ils rencontrent, soit en montant, soit en descendant, ou pour se mettre à couvert des glaces et des inondations.

GARENNE A POISSON. C'est une espèce de réservoir qu'on fait dans les rivières ou étangs dont l'eau n'est pas profonde et dont le lit est uni. La garenne se place au milieu de l'eau ou sur le bord. L'endroit où elle est établie doit avoir au moins 25 ou 30 pieds en carré, afin qu'on puisse y étendre en rond un tramail.

Quand l'enceinte est marquée, on prend vingt ou trente fagots de branchages tortus, longs de 6 à 7 pieds, de la grosseur du corps et liés par les deux extrémités. On en met un certain nombre en rang dans le fond de l'eau, en les éloignant les uns des autres d'environ un pied : on en place d'autres en travers sur les premiers, et on continue ainsi jusqu'à ce que ce tas de fagots monte à demi-pied de la surface de l'eau. On charge ensuite de pierres et d'herbes cette fascine pour la tenir en état, et si le courant était trop violent, on l'appuierait de pieux de bois ferrés par un bout. On doit observer que les fagots de ces garennes soient rangés de manière qu'il s'y trouve autant de plein que de vide, afin que le poisson puisse s'y retirer. On doit aussi construire le réservoir environ 15 jours avant la pêche, afin d'accoutumer le poisson à cette retraite. Au bout de cet intervalle, on va pêcher aux environs de la garenne, afin d'obliger le poisson à s'y retirer; on bat l'eau autour du réservoir; ensuite, à 2 toises du piége, on tend un tramail bien garni de plomb par le bas et de liége par le haut, de manière qu'on enferme entièrement le réservoir : alors on se sert de crochets pour tirer les fagots hors de l'eau; on fouille avec une perche au fond de la garenne pendant environ une demi-heure, et on termine cette manœuvre en enlevant le filet où le poisson se trouve renfermé. Comme il y a beaucoup de rapport entre cette pêche et celle du fond, voy. *Fond*.

GARER. (*T. de rivière.*) *Garer un bateau*, c'est l'amarrer, l'attacher dans une gare : *garer un train de bois*, c'est le lier.

GARNI ou POCHE. Instrument de pêche dont on se servait en Angoumois et dans la rivière de la Loire, et qui est prohibé par les ordonnances de 1326, 1388, 1402, 1515 et 1550, citées dans *Saint-Yon*, *p.* 224, et auxquelles se réfère l'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 10.

GAROU. L'un des noms vulgaires d'un poisson du genre des *spares*. V. *Smaris*.

GARRIZO. On donne ce nom, dans le pays vénitien, à un poisson qui se prend avec les sardines au filet appelé *tratta*.

GARN. Mot des langues du Nord, qui signifie filet. Les Norwégiens nomment *garn-soëttning* le filet qui leur sert à prendre des morues.

GARUM. Les anciens Romains donnaient ce nom à une espèce de saumure; on la faisait en pilant des poissons salés ou séchés, et en les laissant exposés à l'air, après les avoir suffisamment imbibés d'eau salée pour qu'il se fît un commencement de décomposition et qu'il se développât de l'ammoniaque : on y joignait du laurier, du thym et autres aromates. Cette liqueur était noire, très-piquante, très-propre à exciter l'appétit, et servait d'assaisonnement aux mets dans les repas de luxe. On l'estimait tant sous les premiers empereurs, qu'elle se payait aussi cher que les parfums les plus précieux : c'étaient principalement l'*anchois*, le *maquereau* et le *smaris* qu'on employait à la composition du *garum*; mais il est probable que la plupart des

autres poissons à chair tendre et de facile décomposition pouvaient également y servir. Aujourd'hui on a perdu le goût de ce mets en Italie ; mais on en fait encore usage en Turquie. Les aubergistes de Constantinople conservent dans du *garum* les poissons cuits qui ne se consomment pas dans le jour. Il serait à désirer qu'on fît quelques essais pour perfectionner cette méthode, l'ammoniaque paraissant avoir une action conservatrice très-marquée sur les poissons.

GASCANEL ou GASCON. Nom vulgaire du *Caranx-Trachure*. V. ces mots.

GASTA. Nom de la sardine dans la langue basque. V. *Sardine*.

GATTE. Nom qu'on donne à Bordeaux à la *Feinte*. V. ce mot.

GATTEREAU. On appelle de ce nom, en Aunis, les jeunes feintes ou petites gattes.

GATTORUGINE. Poisson du genre *Blennie*. V. ce mot.

GAU ou MEULETTE. Nom que les pêcheurs donnent à l'estomac des morues.

GAULETTE. Petite gaule, synonyme de *volet*. Ce sont deux gaules menues et pliantes, auxquelles on arrête le bord du filet nommé *Bouteux*. V. ce mot.

GAY ou GAI (HARENG-GAY). Se dit du hareng qui a frayé, et qui n'a ni laite ni œufs.

GERLE. On donne ce nom, dans quelques cantons, au *spare-mendole*, poisson de la Méditerranée. V. *Mendole*.

GERMON, *scomber germo*. Poisson qui a été confondu avec le *Thon* et la *Bonite* (V. ces mots), et dont les matelots le distinguent cependant, puisqu'ils lui ont donné des noms particuliers, tels que ceux de *germon-albacou*, de *longue oreille*. Ce poisson, qui a été observé par Commerson dans le grand Océan austral, où il se trouve en grand nombre, parvient à 3 ou 4 pieds de long ; il a 8 ou 9 petites nageoires au-dessus et au-dessous de la queue ; les nageoires pectorales assez longues pour dépasser l'anus ; le dos de couleur bleue foncée ; le ventre d'un bleu argentin ; un seul rang de dents à chaque mâchoire, dont l'inférieure est plus avancée que la supérieure. Sa chair est très-agréable, et comparable à celle du thon. On prend quelquefois à la ligne de si grandes quantités de ce poisson, que les matelots en mangent jusqu'à satiété, mais sans en éprouver la plus légère incommodité.

GERMON. On donne aussi ce nom au scombre-sarda de Bloch. V. *Bonite*.

GERRES. Nom vulgaire du *spare-smaris* sur quelques côtes. V. *Smaris*.

GIALDER ou HIALDER. Cabanes qui sont seulement garnies de lattes, pour que l'air les traverse. Les pêcheurs du Nord y suspendent les poissons qu'ils veulent dessécher.

GIARRET. On nomme ainsi, en Provence, un poisson du genre des spares, le *Smaris*. V. ce mot.

GIBBAR ou PHYSALE, *balæna physalus*. (Lin.) On l'appelle *fin-fisch* en anglais et en allemand, et *vin-visch* en hollandais : ce nom lui vient de la nageoire (*finn*) de son dos, qui s'élève vers sa queue.

Description. — (V. la *Pl.* 10, *fig.* 2.) C'est un animal cétacé du genre des vraies baleines, dont la gueule est garnie de barbes au lieu de dents, et la tête pourvue de deux évents. Lorsque la gueule est fermée, sa tête, qui a la forme d'un cône, a presque le tiers de la longueur de tout le corps ; ses évents sont fendus en long, et l'animal en rejette des flots d'eau avec plus de violence que la baleine. Ses fanons, ou les barbes de corne de sa gueule, sont placés à sa mâchoire supérieure et frangés à leurs bords ; mais leur substance est de couleur bleue : ils sont moins longs que dans la *baleine franche* : aussi sont-ils moins recherchés des pêcheurs. Les franges de leurs bords s'entortillent comme de grosses cordes. La nageoire de son dos est triangulaire, et s'élève de 3 à 4 pieds, et son sommet se recourbe en arrière. Cet animal a des yeux très-petits, et placés fort bas, vers l'angle des mâchoires ; ses nageoires pectorales ont une forme ovale, et sont longues de plus de 7 pieds. De même que dans tous les cétacés, la nageoire de la queue est placée horizontalement et échancrée en deux lobes. Le dos est d'une couleur brune luisante ; mais le ventre et le dessous de la poitrine ont une blancheur très-vive.

Habitation. — Il habite non-seulement dans les mers du nord de l'Europe et de l'Amérique, mais encore dans celles de l'Inde. En 1673, au mois de mars, on en vit au détroit de Gibraltar.

Les pêcheurs ont remarqué qu'aussitôt que le gibbar paraît dans les parages du Spitzberg, on n'y rencontre plus de *baleines franches*.

Nourriture. — Le gibbar vit de maquereaux, de harengs et de petits saumons du Nord.

Qualités. — Le lard de cet animal est peu épais, et son corps, quoique aussi long que celui de la baleine, est bien moins gros ; il n'est guère que le tiers ou même le quart d'une baleine ordinaire du Groenland, et ne fournit qu'environ 10 à 12 tonneaux de graisse. La chair du gibbar a, dit-on, le même goût que celle de l'esturgeon, mais elle est beaucoup plus coriace et plus huileuse ; ce qui n'empêche pas les Groenlandais de la manger avec avidité, aussi bien que la peau et les tendons. Les os même de cet animal servent de poutres pour bâtir les cabanes de ces peuplades sauvages.

Ses fanons bleus sont remplis de nœuds et peu estimés.

Pêche. — C'est un cétacé très-agile et très-fort. Marten rapporte que des pêcheurs, ayant harponné un gibbar, furent entraînés tout-à-coup avec leur chaloupe sous des glaçons et y furent noyés. Cet animal devient furieux lorsqu'il est blessé ; sa fuite est rapide et si soutenue, qu'on a beaucoup de peine à le fatiguer. Il est dangereux de l'approcher, à cause de ses violens coups de queue et de nageoires, au moyen desquels il extermine les pêcheurs, et fait voler leurs barques en éclats. Sa gueule est aussi très-effrayante, et beaucoup plus grande que celle de la baleine ; néanmoins elle ne peut pas blesser. V. *Baleine*.

GIBELE. Poisson du genre *cyprin*, qu'on pêche principalement dans les lacs du nord de l'Europe, dans les eaux bourbeuses, et qui y réussit mieux que les autres espèces de poissons. Il fraie à la fin du printemps, et multiplie considérablement; car on a compté jusqu'à 300,000 œufs dans une seule femelle. Il ne devient pas gros, ne pesant pas ordinairement plus d'une demi-livre. Il y a de l'inconvénient à le laisser trop multiplier dans les étangs consacrés aux carpes, dont il partage la nourriture sans donner les mêmes produits. Sa chair est tendre, peu garnie d'arêtes, et fort saine.

GIBET. Sorte de chevalet de charpente, sur lequel on couche le mât d'un bâtiment pêcheur, quand on est en pêche.

GILLE. Sorte de filet à prendre du poisson, fait en forme de grand épervier, et du double de l'épervier commun : on ne s'en sert qu'en hiver et à rivière haute. L'ordonnance de 1669 en a défendu l'usage par l'art. 10 du tit. XXXI, sous peine de 100 livres d'amende pour la première fois, et de punitions exemplaires pour la seconde. V. *Engins*.

GILIORO. L'un des noms de la raie-oxyringue. V. *Raie*.

GIRELLE, *labrus julis*. (Lin.) Poisson du genre *labre*, que l'on nomme aussi *dovella* sur les côtes de France, et *dozella* en Italie. Ce poisson (V. la *Pl.* 6, *fig.* 6) ne parvient jamais à la longueur d'un pied : c'est du reste un des plus beaux poissons des mers de l'Europe, et qui a été vanté par les anciens. Il a 9 rayons aiguillonnés et 12 rayons articulés à la dorsale; les deux dents de devant de la mâchoire supérieure plus grandes que les autres; une large raie dentelée, longitudinale et d'un blanc jaunâtre de chaque côté du corps; le plus souvent une raie bleue, étroite et longitudinale en dessous de la raie dentelée; la caudale arrondie. On le trouve dans la Méditerranée en troupes nombreuses et dans les rochers. Il se nourrit de crustacés et d'œufs d'autres poissons. C'est au printemps qu'il dépose son frai sur les pierres. Sa chair est tendre, savoureuse et saine; on le mange frit, et on l'ordonne bouilli aux malades. C'est par erreur qu'Elien et autres l'ont cru vénéneux. On le pêche au filet et à la ligne, à laquelle on attache un morceau de poisson, de coquille ou de crustacé.

GLACE. Dans l'Amérique septentrionale, en Russie, en Suède, etc., on fait des trous à la glace, et on introduit dans l'eau qui est au-dessous des filets et des haims, avec lesquels on prend beaucoup de poissons. V. *Pêche*.

L'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 18, défend de rompre la glace des étangs, mares et fossés, pour y prendre du poisson, à peine d'être puni comme voleur. V. *Etang*.

GLAI. Herbier de glaïeuls, qui forme des espèces d'îles dans les étangs.

GLAIVE. Nom vulgaire d'un poisson, l'*Espadon*. V. ce mot.

GLANIS, *silurus glanis*. (Lin.) Poisson du genre des silures, qu'on nomme aux environs de Strasbourg *lotte de Hongrie*; en Italie, *harcha*; en Hongrie, *hardscha*; à Constantinople, *glano*; en Autriche, *schaden*; en Allemagne, *wels* ou *waller*; en Hollande, *meerval*; en Angleterre, *the seat fisch*.

Histoire. — Le glanis eut peu de faveur dans l'opinion des Grecs, si même il en fut bien connu; car la description qu'Aristote a faite de ce silure est si incomplète, qu'il n'est pas possible d'indiquer avec certitude l'espèce dont il a voulu parler. Il fut mieux connu des Romains; mais il ne fut jamais en grande estime en Italie. On croyait qu'il s'attachait aux cadavres et qu'il dévorait quelquefois des hommes. D'après cette opinion, justifiée par l'expérience, on s'abstenait d'en manger, ou bien il ne paraissait que sur la table des pauvres. Il ne fut pas plus estimé dans le moyen âge; cependant on continua de le pêcher dans le Danube et le Mein, dans les lacs de la Moravie, de la Souabe et de la Bavière. Il paraît que ce poisson a été exclu des étangs, en beaucoup d'endroits, à cause de sa voracité.

Description. — Ce poisson (V. la *Pl.* 8, *fig.* 1) est un des plus grands habitans des fleuves et des lacs. On l'a nommé la *baleine des eaux douces*. Un individu de cette espèce, vu près de Limritz en Poméranie, avait la gueule assez grande pour qu'on pût y faire entrer un enfant de 6 ou 7 ans. On trouve dans le Volga des glanis de 12 ou 15 pieds de longueur. On en prit un dans les environs de Spandau qui pesait 130 livres, et un autre dans l'Oder du poids de 400 livres.

Le glanis a deux barbillons à la mâchoire supérieure, quatre à la mâchoire inférieure; 5 rayons à la nageoire du dos, 90 à celle de l'anus; la caudale arrondie; la tête grosse, et très-aplatie de haut en bas; le museau très-arrondi par-devant; la mâchoire inférieure un peu plus avancée que celle d'en haut; un très-grand nombre de dents petites et recourbées; quatre os ovales, hérissés de dents aiguës, et situées au fond de la gueule; l'ouverture de la bouche très-large; les yeux ronds, saillans, très-écartés l'un de l'autre, et petits par rapport à la grandeur de l'animal; le dos épais; le ventre très-gros; l'anale très-longue; la ligne latérale droite; la peau enduite d'une humeur gluante, à laquelle s'attache une assez grande quantité de vase limoneuse, sur laquelle il aime à se reposer; le premier rayon de chaque pectorale osseux, très-fort et dentelé sur son bord intérieur; la couleur générale de son corps d'un vert mêlé de noir, qui s'éclaircit sur les côtés, et encore plus sur la partie inférieure du poisson, et sur lequel sont distribuées des taches noirâtres irrégulières; les pectorales jaunes, ainsi que la dorsale et les ventrales, l'extrémité de ces dernières bleuâtre; l'anale et la caudale d'un gris mêlé de jaune, et bordées d'une bande violette. Ce poisson nage avec beaucoup de lenteur.

Habitation. — Le glanis habite non-seulement les eaux douces de l'Europe, mais encore celles de l'Asie et de l'Afrique : on ne l'a trouvé que très-rarement dans la mer. Il est abondant dans le Volga et dans le Danube, et on en trouve dans le Feder-Sée, lac situé dans la Souabe, à quelques milles de Donaueschingen (source du Danube), et à 50 lieues de Strasbourg, d'où l'on a apporté plusieurs de ces poissons pour les naturaliser dans l'Alsace. On en comptait déjà plus de 500 dans les étangs de

M. Dietrich; mais il paraît que, lors d'un événement extraordinaire, on a enlevé ces poissons, et qu'il n'en reste plus dans les étangs du Bas-Rhin. Quelques marchands de poissons de Strasbourg en font toujours venir du Feder-Sée, qu'ils vendent dans cette ville ou qu'ils envoient plus loin, et dont les plus petits pèsent ordinairement 12 livres.

Nourriture. — Il se nourrit de poissons, mais il ne poursuit pas ses victimes; il se place en embuscade dans des creux, au-dessous des planches, des poteaux et des autres bois pourris qui peuvent se trouver sur les rivages des fleuves qu'il fréquente; il se couvre de limon, et attend sa proie avec patience. Il est favorisé par la couleur obscure de sa peau, qui empêche qu'on ne le distingue aisément au milieu de la vase; par ses longs barbillons, auxquels il donne des mouvemens semblables à ceux des vers, et qui attirent les poissons; et enfin par la disposition de sa gueule, dont l'ouverture est tournée vers le haut, et qui est toujours prête à engloutir tout ce qui s'en approche.

Propagation. — Malgré sa grandeur, le glanis femelle ne contient, suivant plusieurs naturalistes, qu'un très-petit nombre d'œufs : c'est ordinairement vers le printemps qu'elle les dépose près des rives. Il paraît que, pendant sa première jeunesse, ce poisson croît assez vite; mais qu'après avoir atteint une longueur considérable, il grandit avec beaucoup de lenteur.

Ennemis.—Il y a peu de poissons assez forts pour l'attaquer; mais les anguilles, les lottes et d'autres poissons beaucoup plus petits se nourrissent de ses œufs, et quand il est très-jeune, il est quelquefois la proie des grandes grenouilles.

Qualités. — La chair du glanis est blanche, grasse, douce, agréable au goût, mais mollasse, visqueuse et difficile à digérer. Dans les environs du Volga, on fait avec la vessie natatoire de ce poisson une colle assez bonne.

GLAUCUS. Genre de vers mollusques qui, d'après Poli, renferme les *limes*, les *avicules*, l'*huître* et le *peigne*.

GLAUCUS. Duhamel dit qu'on donne ce nom à trois sortes de poissons qui ont du rapport entre eux.

Le vrai glaucus, qui se pêche sur les bords de la Méditerranée, qui a les dents pointues, la couleur d'un blanc mêlé de bleu, la ligne latérale tortueuse depuis le haut des ouïes jusqu'au milieu du corps, et dont la chair est grasse, ferme et de bon goût;

Le Derbio, voy. ce mot;

La Liche des Languedociens, qui est un poisson du genre des *squales*.

GLAUQUE. Nom spécifique d'un poisson du genre des *squales*, qu'on trouve dans toutes les mers. V. *Squale*.

GLEISSIN. Poisson qu'on regarde au Croisic comme un anchois.

GLINE. Panier couvert, dans lequel les pêcheurs mettent le poisson qu'ils ont pris. V. la *Pl. 17, N°. IV, fig. 5.*

GLOBE. Nom d'un poisson, le *tétrodon rayé*.

GLORIEUSE. L'un des noms de la *Raie-Aigle*. V. ces mots.

GLU. Paille longue qui sert à emballer le poisson.

GOBELETTES. Petits bateaux de Picardie qui ont 21 pieds de longueur et 6 pieds de largeur. Ils portent au milieu un mât, soutenu par des étais, une vergue et une voile carrée.

GOBERGE. On donne ce nom à une variété du *Gade-Merlus*. V. ces mots.

GOBERIA. Nom que les Basques donnent à la *goberge* ou *merlus*.

GOBIE, *gobius*. Genre de poisson de la division des *thoraciques*, dont le caractère consiste à avoir les deux nageoires thoraciques réunies l'une à l'autre, et deux nageoires dorsales.

Ce genre, dont Lacépède a retiré plusieurs espèces pour en former d'autres genres, contient encore, d'après ce naturaliste, vingt et une espèces, dont les sept suivantes habitent la Méditerranée, et peuvent par conséquent intéresser nos pêcheurs.

Le Gobie-Aphie. V. *Aphie*.

Le Gobie-Paganel ou Gobie de mer. V. *Paganel*.

Le Gobie ensanglanté, *gobius cruentus* (Lin.), qui a 16 rayons à la seconde nageoire du dos, 12 aux thoracines; les rayons des nageoires du dos plus élevés que la membrane; la bouche, la gorge, les opercules et les nageoires offrant des taches d'un rouge couleur de sang, qui le font paraître pustuleux; la couleur générale d'un blanc pâle, avec des bandes transversales brunes. On le trouve dans la Méditerranée, avec le *Paganel* (voy. ce mot), auquel il ressemble beaucoup.

Le Gobie noir-brun, *gobius bicolor* (Lin.), que l'on nomme aussi *goujon-petit-deuil*, et que l'on trouve aussi dans la Méditerranée avec le précédent, auquel il ressemble beaucoup. Il parvient rarement à un demi-pied de long. Il a 16 rayons à la seconde nageoire dorsale, 12 aux thoracines; le corps et la queue de couleur brune, et les nageoires noires.

Le Gobie-Boulerot. V. *Boulerot*.

Le Gobie-Jozo, *gobio jozo* (Lin.), que l'on nomme aussi *goujon blanc*, *boulerot blanc*, *goujon arabe*, et à Rome *jozo*. Il a 7 pouces environ de longueur; la tête comprimée; la bouche de moyenne grandeur et armée de petites dents; le dos rond et brun avec les côtés blanchâtres, et la ligne latérale noire; 14 rayons à la seconde nageoire du dos; 12 aux thoracines; les rayons de la première dorsale plus élevés que la membrane, et terminés par un filament; les thoracines bleues. Il habite dans la Méditerranée, l'Océan boréal et dans la mer Baltique, et il vit auprès des rivages, où il dépose ses œufs dans les fonds vaseux. Ce poisson se nourrit, dit-on, de très-jeunes poissons et de crabes. Sa chair, maigre et peu agréable au goût, ne l'expose pas à être très-recherché par les pêcheurs; mais il est fréquemment la proie des grands poissons.

Le Gobie menu, *gobius minutus* (Lin.), habite les mers de l'Europe. Il ressemble beaucoup à l'*Aphie* (voy. ce mot); il a 11 rayons à la seconde nageoire du dos; la couleur blanchâtre; des taches brunes; les rayons des nageoires du dos et de l'anus rayonnés de brun.

GOBIO. Nom provençal d'un poisson du genre gobie, du *Paganel*. V. ce mot.

GODE. V. *Tacaud*.

GOIFFON ou GOISON. On donne ce nom au *goujon* dans quelques cantons de la France. V. *Goujon.*

GOMBIN ou GEMBIN. Nom qu'on donne en Provence à des nasses cylindriques qui ont deux entrées garnies de goulets. Ce sont des louves faites très-artistement avec des cannes ou des osiers. Les Provençaux les nomment aussi *lances*. V. *Nasse.*

GONDOLE. Barque plate, longue et très-légère, qui ne va qu'à la rame. Celles de Saint-Valery sont semblables aux batelets du Pollet. Les gondoles provençales portent une grande voile latine et un foque à l'avant.

GONION. C'est l'un des noms vulgaires du *goujon.*

GONNES. Grosses tonnes dans lesquelles on met, dans le Nord, le saumon salé. V., pour leur forme, l'article *Pêche maritime*, § 3.

GORDS. Pêche qui s'établit dans le lit des rivières et au bord de la mer. Ce sont de grands entonnoirs qu'on forme avec des filets ou des pieux qui se touchent les uns les autres, et dont la pointe aboutit à l'entrée d'un verveux ou d'un guideau pour y conduire le poisson. (V. la description de ces gords au mot *Verveux.*) Les gords qui nuisent à la navigation sont défendus par l'art. 42 du tit. XXVII de l'ordonnance de 1669.

Les constructions et démolitions des gords étaient de la compétence des officiers des eaux et forêts. (Titre I, art. 3.) (V. *Compétence* et *Cours d'eau*, dans le *Dictionnaire forestier.*)

C'est aux gords seuls où l'on tend des dideaux, de même qu'aux arches des ponts et moulins, qu'il est permis de pêcher à autres heures que depuis le lever jusqu'au coucher du soleil. (Tit. XXXI, art. 5.)

Les gords et pêcheries établis sous les arches des ponts ou dans le lit des rivières peuvent faire partie des baux à ferme, lorsqu'il a été reconnu par les agens forestiers, de concert avec les ingénieurs des ponts et chaussées, que ces établissemens ne sont point nuisibles à la navigation. (*Circulaire de l'Adm. des forêts, du* 13 *vendémiaire an* 13, *n°.* 238.)

Les matériaux provenant des gords, pêcheries et dideaux établis sur les rivières navigables, et dont la démolition a été ordonnée par suite de la suppression des droits de pêche sur cette rivière, appartiennent aux ci-devant possesseurs de la pêche. (*Circulaire du* 27 *vendémiaire an* 13, *n°.* 241.)

GORET. Poisson du genre des spares, qui est décrit et figuré dans le *Traité des Pêches de Duhamel, t. III, p.* 62, et *Pl.* 11. Il a, dit cet auteur, assez de ressemblance avec le *vivano.* Ce poisson a les écailles grandes et fort adhérentes à la peau; la tête fort bombée au-dessus des yeux, et diminuant beaucoup vers le museau, qui se termine en pointe; l'aileron du dos formé de rayons, les uns épineux, les autres flexibles; celui de derrière l'anus précédé d'un rayon dur et très-piquant; les nageoires ventrales aussi accompagnées d'un rayon très-piquant, et les branchiales rayonnées. On distingue deux variétés de cette espèce: les individus de l'une, qu'on nomme *barrés*, sont de couleur grise mêlée de bleu, de blanc et de jaune; les autres, qu'on nomme *dorés*, ont plusieurs teintes jaunes sur le corps. Les barrés se distinguent des dorés par quelques taches rouges très-visibles sur le dos, et à peine sensibles à d'autres parties du corps; tandis qu'au *goret barré* ces taches sont d'un gris foncé, avec des raies bleu céleste.

Les uns et les autres ont de grandes gueules bordées de lèvres épaisses, blanchâtres et charnues; leur langue et leur palais sont d'un très-beau rouge écarlate, ce qui fait que quelques personnes les appellent *gueules rouges.* Les mâchoires sont garnies de petites dents; les narines doubles; les yeux bleuâtres et bordés d'un jaune citron aux gorets barrés, et aux dorés d'une couleur d'or bordée de rouge; les nageoires de derrière les ouïes sont d'un blanc sale; celles de dessous la gorge d'un gris jaunâtre; le ventre est blanc, ainsi que l'aileron de derrière l'anus: on aperçoit sur l'aileron de la queue du jaune, du bleu, du gris, et aux dorés quelques traits jaunes. Leur chair est blanche, mollasse, et exige beaucoup d'assaisonnement. Ces poissons se nourrissent de menuise, de varec et de limon. On les prend communément dans des nasses ou avec des seines.

GORETS. Nom qu'on donne, en Bretagne, aux parcs. V. *Parc.*

GORGE. C'est le demi-cercle que l'aissaugue et le bregin forment dans l'eau. On le mesure plutôt par le cercle que forme au fond de l'eau la corde sur laquelle est le plomb, que par celui que le liége forme sur l'eau. On donne aussi ce nom, en quelques endroits du Languedoc, aux ailes du *Boullier.* V. ce mot.

GORVELLE. Poisson connu au Croisic, et qui diffère peu de la sardine.

GOUJON, *cyprinus gobio.* (Lin.) Poisson du genre cyprin, qui est très-commun dans les rivières, et que l'on nomme *goujon de rivière*, et dans quelques endroits de la France *goiffon, gonion, goisnon* et *vairon;* en Allemagne, *grundling;* en Hollande, *grondel;* en Angleterre, *greyling gudjeon.*

Ce poisson (V. la *Pl.* 9, *fig.* 4) a la nageoire anale composée de 11 rayons. On le distingue des espèces de son genre aux deux barbillons de son museau et aux taches dont son corps est parsemé. Il a la mâchoire supérieure plus avancée que la mâchoire inférieure; les écailles grandes; la ligne latérale droite. Ses couleurs varient suivant son âge et les lieux qu'il habite; mais le plus souvent il a le dos d'un bleu noirâtre; les côtés bleus dans la partie supérieure; le bas des côtés et le ventre d'un blanc mêlé de jaune. Il parvient quelquefois à 7 ou 8 pouces de long; mais en général il n'a que la moitié de cette grandeur. On le trouve dans les rivières et les lacs dont le fond est pur et sablonneux, et il abonde principalement en France et en Allemagne; il se plaît en troupes nombreuses, se nourrit d'insectes aquatiques, de larves, de vers, de frai de poisson, etc. Il est fort avide de charognes qu'on jette dans les rivières, et on est toujours sûr d'en trouver dans les endroits où il en a été déposé. Les goujons déposent leur frai au printemps, contre les pierres et les plantes des rivières. Dans quelques rivières, et notamment dans celle de la Corrèze, ils ne fréquentent ordinairement les *frayères* (nom que

l'on donne, dans quelques contrées, aux endroits où fraient les poissons), que depuis le coucher jusqu'au lever du soleil. Les femelles des goujons et de plusieurs autres espèces de poissons sont cinq à six fois plus nombreuses que les mâles. Leur ponte dure un mois. Ces poissons multiplient beaucoup, quoiqu'ils soient exposés à la voracité d'un grand nombre d'ennemis, tant parmi les autres poissons que parmi les oiseaux d'eau. La chair du goujon est blanche, très-bonne et de facile digestion; on la recherche sur les meilleures tables, et on l'ordonne, de préférence à celle des autres poissons, aux malades et aux personnes dont l'estomac est faible. On la mange frite et en étuvée. Pour préparer les goujons de cette dernière manière, il faut, après les avoir vidés et essuyés, les mettre au fond d'un plat avec de bon beurre, du sel, du poivre, de bon vin rouge, du persil, de la ciboule, des champignons, de l'échalote, du thym, du laurier, du basilic, ces derniers objets hachés bien fin, et faire bouillir le tout pendant un quart d'heure. Le goujon est un des meilleurs poissons que l'on puisse introduire dans les étangs pour servir de nourriture aux brochets, aux truites et aux sandres; mais les eaux stagnantes et boueuses ne lui conviennent point, et inutilement on voudrait l'y multiplier.

On pêche le goujon au filet et à la ligne, et on en prend aussi à la nasse ou avec le verveux, dont les mailles sont très-étroites.

GOUJON BLANC ou BLEU. L'un des noms du *Gobie-Joso*. V. ces mots.

GOUJON DE MER ou GOUJON BLANC. C'est le *Paganel*. V. ce mot.

GOUJON NOIR. Poisson du genre *gobie*, que l'on nomme aussi *Boulerot*. V. ce mot.

GOUJON-PETIT-DEUIL. Nom donné par Bonnaterre au *Gobie noir brun*. V. ces mots.

GOULARD. V. *Aubusseau*.

GOULET. On appelle ainsi une espèce d'entonnoir qu'on met à l'entrée des filets en manche et des nasses, pour que le poisson qui y est entré librement n'en puisse plus sortir. En Provence, on lui donne le nom de *goulume*. V. *Filet* et *Parc*.

GOULETTE. Petit bâtiment employé pour la pêche de la morue; il est fort taillé, a beaucoup de façon et une longue quille.

GOULU DE MER. C'est le *Requin*. V. ce mot.

GOUR. Creux fait derrière la chaussée d'un étang par la chute des eaux. On garnit le gour de fagots, pour arrêter le poisson qui s'échappe avec l'eau.

On appelle aussi *gours* des creux remplis d'eau, qui se trouvent dans des pierres, des rochers, au bord des rivières, au pied des arbres.

GOURDE ou CALEBASSE. On s'en sert au lieu de flottes de liége, pour empêcher le filet d'aller au fond de l'eau.

GOUVERNAIL. Pièce de bois plus large qu'épaisse, qui, étant attachée par des pentures à l'étambot, peut se mouvoir au moyen d'un levier qu'on nomme *la barre*. Par ce moyen, le pilote ou timonier dirige la route du bâtiment.

GOURNAUD. L'un des noms vulgaires du *gurneau*, poisson du genre des trigles. V. *Gurneau*.

GRADOS. Nom que les pêcheurs donnent à deux espèces de petits poissons, dont l'une, dit M. Bosc, paraît appartenir au genre *clupé*, et l'autre paraît être l'*Ablette*. V. ce mot.

Duhamel dit que le grados est un petit poisson dont les pêcheurs se servent pour amorcer leurs haims, sur-tout quand ils se proposent de prendre des raies et des turbots, et que cependant ce poisson étant frit est assez bon à manger. On le prend, à la Hougue, avec les lançons, lorsqu'on les pêche avec le savre, filet qui est, à proprement parler, l'aissaugue de la Méditerranée, et qu'on traîne comme une seine. Lorsque ce filet ne gratte point le fond, on ne prend que des lançons et des grados. Quand on le tire à terre et que les ailes sont tendues sur le rivage, on bat l'eau avec des perches pour effaroucher le poisson et l'engager à entrer dans la manche.

GRADOS DE NORMANDIE ou ÉPERLAN BATARD. C'est ainsi que Duhamel nomme un petit poisson qui n'a que 4 à 5 pouces de longueur, et qui paraît être *l'éperlan de la Seine*, dont nous avons parlé au mot *Éperlan*. On le nomme *éperlan*, dit cet auteur, parce qu'il ressemble effectivement à ce poisson par sa couleur et la forme de sa queue; mais il est plus court, moins rond, et il a deux ailerons sur le dos, tandis que le vrai éperlan n'en a qu'un. C'est dans les mois de septembre et d'octobre que les éperlans bâtards se réunissent en plus grande quantité. Ils ne s'ensablent point comme le font quantité de petits poissons. La tête de l'éperlan bâtard a quelque ressemblance avec celle du hareng; ses écailles sont très-minces et très-petites; ce qui fait que son corps paraît demi-transparent; ses mâchoires sont à-peu-près égales; néanmoins celle d'en bas est plus longue; l'œil est assez grand proportionnellement à la grosseur du poisson; le dessus de la tête et le haut du dos sont marqués de traits bruns à peine visibles; les mâchoires sont garnies de très-petites dents, ou plutôt d'aspérités.

GRADOU. Chambre de la madrague, qui, avec le gravicheli et le corpou, fait la cinquième chambre. V. *Madrague*.

GRAGE. C'est le nom qu'on donne, en Basse-Normandie, à la drague aux huîtres.

GRAISSIN. Espèce d'écume qu'on aperçoit à la surface de l'eau dans les endroits où les poissons se rassemblent pour frayer.

GRANDS GAIS. Duhamel donne ce nom à de petits poissons qui, dit-il, ressemblent beaucoup aux aloses, et qui ont tout au plus un pied de longueur. On les nomme aussi *pucelottes*.

GRAND HAVENEAU. V. *Haveneau*.

GRAPIN. Petite ancre qui a quatre bras, une seule tige et un organeau où l'on attache le câble: on n'y met point de jas.

GRAU. C'est le nom qu'on donne à des coupures ou petits canaux qu'on fait aux digues qui séparent les étangs de la mer. V. *Bourdigues*.

GRAVANS. Espèce de *lavaret* qui se pêche dans le lac de Genève.

GRAVE. Plage de cailloux ou galets au bord de la mer. On dit plus communément *grève*; mais les pêcheurs disent *grave*, et ce mot est adopté par les

auteurs des ouvrages de pêche comme dérivant de gravier. On appelle *maître de grave* celui qui préside au travail des pêcheurs chargés d'étendre les morues sur la grave pour les faire sécher.

GRAVETTES. Vers qui servent aux pêcheurs de la Hougue, pour prendre le merlan.

GRELIN. On nomme ainsi, à Fécamp, le poisson qu'en Bretagne on nomme *Lieu*. V. ce mot.

GRELINS. Les cordes en grelins sont faites avec plusieurs aussières commises les unes avec les autres; c'est pourquoi elles sont commises deux fois. V. *Cordes*.

GREMILLE ou GREMILLET. Nom que l'on donne à la *Perche goujonière*. V. ce mot.

GRENADIÈRE. Filet dans le genre du bouteux, que les Flamands ont nommé *grenadière*, parce qu'il sert principalement à prendre des chevrettes, qu'on nomme en Flandre *grenades*. Les Picards le nomment *buchot*.

La grenadière, *Pl.* 25, *N°. II, fig.* 2, a, comme le bouteux, un manche *a*, et une traverse que les pêcheurs nomment le *seuil*, qui est taillée en biseau, et qui a jusqu'à 7 ou 8 pieds de longueur. Les pêcheurs y attachent un filet à mailles très-serrées. Ce filet forme une poche, dont les côtés sont attachés à deux cordes *ff*, qui s'étendent d'une extrémité du seuil à une petite traverse de bois, laquelle n'a qu'un ou 2 pieds de longueur, et est attachée au manche parallèlement au seuil. Il n'y a point ici de cercle, et c'est ce qui établit la principale différence de cet instrument d'avec le bouteux. Les pêcheurs se mettent dans l'eau, la mer baissant; ils poussent devant eux la grenadière comme le bouteux, et ils prennent les mêmes poissons.

A Boulogne, on se sert, pour prendre des chevrettes, de grenadières dont la perche a 7 à 8 pieds de longueur, et le seuil 3 pieds et demi; la petite traverse est attachée au manche à 2 pieds et demi ou 3 pieds du bout. V., pour les réglemens, l'article *Pêche maritime*, § 3.

GRENIER (SARDINES SALÉES EN). Les sardines salées en grenier sont celles qu'on sale en tas, à-peu-près comme on sale la morue.

GRENOUILLE, *rana*. Genre de reptiles de la famille des batraciens, dont le caractère consiste à avoir les pattes postérieures la moitié au moins plus longues que le corps; point de pelote visqueuse ni d'empâtement au bout des doigts; le corps uni. Nous croyons inutile de donner ici la description des parties extérieures et intérieures des grenouilles : il nous paraît suffisant de faire connaître les principaux traits qui caractérisent ces animaux.

Nourriture. — Les grenouilles vivent de larves d'insectes, de lombrics et autres vers, de jeunes coquillages, d'insectes parfaits; mais elles ne les recherchent que lorsqu'ils sont en vie. On dit même qu'elles avalent quelquefois de petites souris, de petits oiseaux et des animaux plus gros qu'elles, leur gosier pouvant se dilater considérablement, et leur estomac contenir une grande masse d'alimens.

Mais ce n'est que pendant une moitié de l'année que les grenouilles, en France, peuvent se livrer à leur voracité naturelle : dès que les froids commencent à se faire sentir, elles ne mangent plus; et lorsqu'ils deviennent plus considérables, elles s'enfoncent dans la vase des eaux profondes, dans les trous des fontaines et quelquefois dans la terre, et y restent à demi engourdies jusqu'au retour de la belle saison. Une matière graisseuse, renfermée dans le tronc de la veine-porte, alimente, d'après l'observation de Malpighi, les grenouilles pendant tout le temps de leur retraite; elles la réabsorbent, comme l'*ours*, la *marmotte*, le *loir* et autres animaux hybernans, absorbent la graisse qui est sous leur peau et entre leurs muscles.

Mue. — Les grenouilles muent souvent pendant l'été, tous les 8 jours, selon quelques auteurs; mais ce n'est que leur épiderme, ou même la portion de mucosité qui s'était fixée sur cet épiderme, qui s'en sépare; leur peau membraneuse, étant susceptible d'une dilatation indéfinie, ne les quitte jamais.

Propagation. — C'est au printemps, immédiatement après qu'elles sont sorties de leur engourdissement, que les grenouilles s'occupent de leur reproduction. L'accouplement dure plus ou moins long-temps, suivant que les jours chauds arrivent tôt ou tard : il est des années où il ne cesse qu'au bout de 15 à 20 jours; d'autres, où il est terminé au bout de 4 à 5, par la sortie des œufs du corps de la femelle, et par leur arrosement au moment même de cette sortie par la liqueur séminale du mâle. Quelques heures après que l'opération est terminée, le mâle se sépare de sa femelle, et au bout d'un à 2 jours, ses pattes antérieures, qui avaient grossi beaucoup et étaient devenues raides, ont repris leur souplesse ordinaire.

Au bout de quelques jours, l'œuf, qui consiste en un globule noir, s'allonge du centre, prend une queue, devient un *têtard*; il grossit, brise ses enveloppes, et après avoir vécu plusieurs jours aux dépens de la masse glaireuse qui reste et qui se décompose, il se met à nager. Au bout de 15 jours, on commence à voir les yeux et les rudimens des pattes de derrière; autant de temps après, ces dernières sont formées, et on commence à voir celles de devant; enfin, au bout de 2 ou 3 mois, plus ou moins, suivant la chaleur de la saison, les têtards se changent en grenouilles, c'est-à-dire que leur peau se fend sur le dos, et qu'on voit sortir un animal d'une forme fort différente, mais qui conserve encore une queue, laquelle diminue chaque jour de volume, et finit enfin par s'oblitérer complétement.

Ennemis. — Les grenouilles, soit à l'état de *têtard*, soit à celui d'animal parfait, sont exposées à devenir la proie d'un grand nombre de quadrupèdes, d'oiseaux, de reptiles, de poissons, etc.

Malgré l'immense destruction qui s'en fait, les grenouilles sont toujours abondantes; car chaque femelle pond, tous les ans, de six cents à douze cents œufs, et il paraît qu'elles peuvent vivre un grand nombre d'années.

Pêche des grenouilles. — On les pêche ou avec une truble, comme les poissons, ou avec un râteau, qui les amène avec la vase sur le bord des ruisseaux.

On peut aussi les prendre à la ligne, à cause de leur grande voracité, et toutes sortes d'appâts peuvent garnir l'hameçon : on y attache indifféremment des vers, des mouches, des papillons, des

scarabées, des hannetons, des entrailles de grenouilles, un morceau de drap rouge, ou un peloton de laine teinte de couleur de chair. Cette pêche doit se faire en silence.

Voici un moyen de faire venir les grenouilles dans l'endroit où l'on veut les pêcher : on en met une vivante dans un verre à boire, sur le bord d'un étang, et on charge le verre d'une pierre assez lourde pour que l'animal n'en sorte point. Dès que les autres entendent croasser la grenouille captive, elles accourent pour la délivrer, et alors on les saisit avec un filet formé de deux cerceaux en croix qu'on nomme *truble*.

La pêche de cet animal, la plus amusante, aussi bien que celle qui s'exerce le plus à la campagne, est celle du feu. On choisit une nuit obscure; deux pêcheurs se mettent dans l'eau, et prennent chacun un sac, qu'ils placent entre leurs jambes pour y mettre les grenouilles qui seront à leur portée. Pendant ce temps-là, d'autres prennent des torches de paille et les allument, pour obliger ces animaux à courir à la lueur de ce feu. Cette lumière sert aussi aux pêcheurs pour voir les grenouilles, qu'ils prennent à la main sans qu'elles cherchent à fuir.

C'est principalement en automne, lorsqu'elles viennent de se plonger dans les eaux où elles doivent passer l'hiver, qu'elles sont bonnes à manger, parce qu'alors elles sont grasses. On les pêche toutes les fois que le temps, en s'adoucissant, les détermine à sortir de la vase où elles sont enfoncées; cependant c'est au printemps qu'on en fait la plus grande consommation, parce que c'est l'époque où on les prend le plus facilement. Il y a des endroits où on en met en réserve dans des jardins garnis de pièces d'eau et clos de murs, pour pouvoir en vendre en tout temps aux amateurs.

Qualités et usages. — En France, on ne mange que les pattes postérieures des grenouilles. On les accommode au vin comme le poisson, à la sauce blanche, à la sauce rousse; on les fait frire, et on les met même à la broche. De toutes manières, quand elles sont tendres ou cuites à propos, c'est un mets très-délicat.

En médecine, on regarde le bouillon de grenouilles comme humectant et incrassant. On l'ordonne, en conséquence, dans les âcretés de la poitrine, dans les commencemens de pulmonie, la consomption, les chaleurs d'entrailles et les éruptions cutanées. On emploie aussi leur frai, comme réfrigérant, dans les inflammations goutteuses, l'érysipèle, les feux volages, etc. On le garde en l'enfermant dans des vaisseaux de verre, où il commence à se décomposer, mais où il conserve cependant toutes ses propriétés.

Espèces de grenouilles. — Les naturalistes distinguent un assez grand nombre d'espèces de grenouilles, dont les plus importantes, en France, sont les deux espèces suivantes :

La Grenouille commune, *rana esculenta* (Lin.), qui est verte avec quelques taches brunes, et trois lignes longitudinales jaunâtres, le dessous blanc, ponctué de brun. Elle se trouve par toute l'Europe, dans les eaux stagnantes, dont elle s'éloigne rarement; sa longueur ordinaire est de 2 pouces, sans les pattes postérieures. C'est celle qu'on voit sauter dans l'eau dès qu'on approche des mares et des étangs, et qu'on mange le plus communément dans les pays de plaine, dans les cantons abondans en eaux. On la prend, pendant les chaleurs de l'été, avec une ligne, au bout de laquelle on a mis un petit morceau d'écarlate, qu'elle prend pour une pâture, mais sur lequel elle ne se jette que lorsque, par des mouvemens combinés, on lui a fait croire que cette pâture est vivante.

La Grenouille rousse, *rana temporaria* (Lin.), est jaunâtre, avec une grande tache noire entre les yeux; elle a les pattes de devant brunes, et quelques points de même couleur sur le reste du corps; le dessous est blanc, taché de brun. Elle se trouve aussi dans toute l'Europe, principalement dans les lieux boisés et montagneux. C'est celle qu'on mange le plus dans le centre de la France. Elle vit pendant tout l'été, loin des eaux, parmi les buissons et plantes à hautes tiges. On l'a appelée la *muette*, parce qu'elle ne croasse pas comme la précédente; cependant elle a un petit grognement, qu'elle fait entendre lorsqu'elle est en accouplement, et quelquefois un cri aigu lorsqu'on la touche. Dans ce dernier cas, elle lance presque toujours par l'anus une liqueur bien plus âcre et bien plus abondante que celle de la précédente. Aux approches de l'hiver, elle se retire dans les fontaines et les étangs d'eau pure; elle ne va dans les mares et les étangs bourbeux que lorsqu'elle n'en peut pas trouver de plus convenables à sa nature. Les grenouilles de cette espèce ne s'enfoncent pas dans la vase, comme la précédente : on les voit à travers l'eau, se mouvant lentement les unes autour des autres; aussi en prend-on beaucoup pendant l'hiver, en faisant des trous à la glace. Elle ne fait sa ponte qu'après que la *grenouille esculente* a terminé la sienne, et le développement de son têtard est plus lent.

Les autres espèces de grenouilles sont moins importantes ou n'appartiennent pas à la France.

GRENOUILLE DE MER ou GRENOUILLE PÊCHEUSE. C'est la *Baudroie*. V. ce mot.

GRENOUILLÈRE. Endroit marécageux où il y a beaucoup de grenouilles.

GRÈVE. Lieu uni et plat, couvert de gravier, de sable, le long de la mer ou d'une grande rivière. V. *Grave*.

GRIBANE. Sorte de barque du port de 30 jusqu'à 60 tonneaux, et fort en usage sur les côtes de la Normandie et de la Picardie : elle porte un grand mât, une misaine sans hunier et un beaupré; ses vergues sont inclinées.

GRILLAGE. Barreaux de bois ou de fer, qu'on met aux endroits par où l'eau arrive ou sort d'un étang, pour empêcher que le poisson ne sorte de l'étang. V. *Etang*.

GRILLON. Petit insecte que l'on trouve dans les champs et dans les maisons. On préfère comme amorce, pour la pêche, celui des champs, que l'on nomme *grillon champêtre*.

GRILLS. Nom vulgaire des très-petits saumons. V. *Saumon*.

GRISET, *squalus griseus* (Lin.), ou *chien de mer griset*. Poisson du genre des squales, dont le

nom indique la couleur, et qui a six ouvertures branchiales de chaque côté; la tête aplatie et obtuse; l'ouverture de la gueule grande; la mâchoire inférieure armée de plusieurs rangs de dents très-larges, comprimées, presque carrées; la mâchoire supérieure garnie, sur le côté, d'un seul rang de dents; les nageoires pectorales grandes; les nageoires ventrales médiocres; celle de derrière l'anus petite, et une seule nageoire sur le dos. Ce poisson se trouve dans la Méditerranée, mais il n'y est pas commun.

GRIVE DE MER. C'est un des noms vulgaires du labre-paon. V. *Paon*.

GROGNANT. L'un des noms vulgaires du *Groneau*. V. ce mot.

GRONDEUR. V. *Gurneau*.

GRONDIN, *triglus grunicus*. (Lin.) Poisson du genre des trigles, que dans quelques départemens on nomme aussi *morrude, rouget, rouget-grondin, perlon, galline* et *rondela;* et dans le nord de la France, *hunchem*. C'est un très-beau poisson (V. la *Pl.* 6, *fig.* 2), qui a le corps plus effilé que la plupart des autres *trigles*, mais qui, du reste, partage les mêmes mœurs. Il a les nageoires pectorales courtes; celle de la queue fourchue; la ligne latérale dénuée d'écailles; une couleur rouge, fasciée de brun sur le dos, avec les nageoires blanches ou rougeâtres tachées de jaune, et une grande tache noire à la première dorsale. Il se trouve dans toutes les mers d'Europe. Sa chair est plus tendre et plus savoureuse que celle des autres espèces du même genre: il a de plus l'avantage de n'avoir presque pas d'arêtes; mais il faut savoir le distinguer, car on vend sous le nom de *grondins* la plupart des autres poissons du même genre. On le prend à la ligne. Voici la manière de le préparer dans les cuisines:

On fait cuire les grondins dans un court-bouillon, après les avoir lavés et vidés; mais il faut que le court-bouillon soit préparé d'avance, parce que ce poisson ne doit rester qu'un moment sur le feu Lorsqu'il est cuit, on enlève la cuirasse de sa tête et ses écailles avec précaution, et on le sert, soit à l'huile, soit à la sauce piquante, ou aux câpres, ou à la moutarde.

GRONEAU ou GRONAU, *trigla lyra*. (Lin.) Poisson du genre des trigles, que, dans plusieurs provinces de la France, on nomme *lyre, rouget, grondeur, grognant, bourreau* et *siffleur*.

Description. — Ce poisson, qui parvient à plus d'un pied de long, a les nageoires pectorales longues, accompagnées de 3 rayons articulés; la mâchoire supérieure prolongée en deux lobes dentelés; les orifices des narines tubuleux, et la nageoire de la queue un peu en croissant; la tête presque cubique, oblique en avant, terminée en arrière par quatre aiguillons longs et forts; le bord supérieur des yeux et les opercules antérieurs pourvus aussi d'un aiguillon; la bouche large; les mâchoires rudes, ainsi que le palais; le corps rouge, rétréci vers la queue, couvert de petites écailles dures et dentelées, et garnies sur le dos de deux rangs de crochets courbés en arrière; la ligne latérale droite et voisine du dos; l'anus près de la tête; les rayons de la première dorsale aiguillonnés; ceux des pectorales très-longs. On le trouve dans toutes les mers d'Europe. Sa chair est dure et maigre, ce qui fait qu'il n'est pas recherché; cependant il arrive souvent qu'on le paie fort cher à Paris, parce qu'on le vend sous le nom de *rouget*, et qu'on le confond avec le *grondin*, dont la chair est très-délicate. On en prend quelquefois plus qu'on ne veut, parce qu'il va en troupes. Il fait entendre, lorsqu'on le touche, une espèce de sifflement.

GROS-YEUX ou CALET. Duhamel a donné, dans son *Traité des Pêches, t. III, p.* 31, et *Pl.* 8, la description d'un poisson du genre des spares, que les pêcheurs de Cette nomment *gros-yeux*, et qui est appelé *calet* par les pêcheurs catalans. Cette description, qui lui a été fournie par des officiers généraux de la marine, lui a fait penser que ce spare ne pouvait être ni le *pagel*, ni le *pagre*, ni le *bogue*, ni le poisson nommé *acarne* par Rondelet. Ce ne peut être non plus le *gros-œil*, décrit et figuré par Bloch, et dont on ignore la demeure, ni le *grand-œil*, qui se trouve dans la mer Rouge.

Quoi qu'il en soit, voici la description que Duhamel en a donnée: c'est un fort beau poisson, qui a le corps allongé et charnu; la tête grosse; les yeux très-grands et très-brillans; l'iris argenté; les opercules aussi argentés, principalement auprès des yeux; la gueule assez grande, et dont l'intérieur est d'un rouge de vermillon très-vif; le dessus de la tête de couleur pourpre, avec des reflets jaunes, couleur d'or, bleus ou verts; le dos pourpre au-dessus de la ligne latérale, avec quelques grandes écailles argentées qui paraissent encadrées dans un réseau pourpre, ce qui fait un très-bel effet, et les lignes latérales fort rouges. Cette couleur s'éclaircit peu à peu, et les côtés deviennent d'un blanc argenté, ainsi que le dessous du corps. On aperçoit auprès des ouïes une grande tache noire tirant au vert, traversée par les lignes latérales avec d'autres taches brunes sur les côtés. Les nageoires, ainsi que l'aileron de derrière l'anus, celui de l'anus et celui de la queue, sont rouges. Ce poisson se tient dans les grands fonds, et ne s'approche du rivage que quand il veut déposer ses œufs. Sa chair est agréable au goût.

GUAPERVA. Nom vulgaire de deux poissons: l'un du genre silène, le *silène argenté;* l'autre du genre chétodon, le *chétodon lancéolé*, et qui se trouvent à l'Ile-de-France.

GUATTE. Nom des jeunes aloses à Bayonne. V. *Alose*.

GUAYABLE ou GUÉABLE. Passage facile appelé *gué*, que l'on trouve dans les petites rivières et ruisseaux que l'on peut traverser sans bateau, surtout à la fin de l'été.

GUÉ. On nomme ainsi l'endroit d'une rivière ou d'un ruisseau que l'on peut traverser sans bateau et sans nager.

GUELDRE, GUILDRE, GUILDILLE, GUILIDIVE ou GUILD. Appât qu'on fait avec des poissons du premier âge, de petites chevrettes, ou de la chair de quelques poissons cuits.

Il est défendu de pêcher les petits poissons connus sous la dénomination de *guildre, blanchemalie,*

menusse, *saumonelle*, *manne*, *semence*, etc. V. le mot *Blanche*, article *Pêche maritime*, § 2; et la *Déclaration du roi*, *du* 23 *avril* 1726, *art.* 28.

GUELK. C'est ainsi qu'on appelle les jeunes morues sur les côtes septentrionales de France. V. *Morue.*

GUELLEKENS. Nom qu'on donne en Flandre à l'*Anon*. V. ce mot.

GUERAGNON. Fond de la manche du ganguy, qui est fait de gros fil qu'on nomme de six. V. *Ganguy.*

GUIDEAU. C'est un filet qui a la forme d'une chausse, dont l'embouchure est large, et qui va toujours en diminuant jusqu'à son extrémité, qui est fermée de différentes façons. (V. la *Pl.* 26, *N°. VI, fig.* 1.) Son embouchure *A* est fixée à un châssis *c d e f.* Le filet se termine par une pointe *b.*

Comme les chausses ont quelquefois 6 ou 7 brasses de longueur, on ne pourrait pas les retourner pour en retirer le poisson. On laisse donc ouverte l'extrémité de la chausse, et on la lie avec une corde *f*, *N°. III*, qu'on dénoue pour secouer le poisson sur le sable; ou bien on ajuste au bout de la chausse un panier d'osier *g*, dans lequel se ramasse le poisson, d'où on le tire aisément en ouvrant une porte qui est au bout.

Dans tous les guideaux, les mailles de l'embouchure sont assez larges : elles ont au moins 2 pouces d'ouverture en carré. Leur grandeur diminue à mesure qu'on approche du fond : elles devraient avoir à cet endroit 2 pouces, pour laisser au petit poisson la liberté de s'échapper; mais souvent on les réduit à 3 ou 4 lignes. Ainsi, elles retiennent le frai et les poissons du premier âge, qui s'y accumulent avec la vase et sont entièrement perdus.

Tente des guideaux.

Si l'on tendait des guideaux dans une eau dormante, comme rien ne déterminerait le poisson à entrer dans la manche, on n'y prendrait rien. C'est pourquoi on tend toujours ces filets dans un courant, auquel on oppose la bouche du filet, afin d'arrêter au passage le poisson qui fuit ou qui est entraîné par la force de l'eau. Il faut donc que la bouche du filet soit disposée à recevoir le courant; et l'on fait ordinairement cette embouchure fort évasée, pour qu'elle admette une plus grande masse d'eau. On conçoit qu'il est nécessaire que cette embouchure soit tenue ouverte. Pour cela, on la tend quelquefois sur un châssis d'assemblage; d'autres fois, on l'attache sur des piquets qu'on a enfoncés dans le sable à la basse mer, et auxquels on ajuste une traverse haut et bas, ce qui forme un châssis moins solide.

Dans les environs de Marennes, les pêcheurs tendent l'embouchure de leurs guideaux sur des perches qui ont depuis 4 jusqu'à 6 brasses de hauteur; la manche est longue de 4 à 5 brasses, et elle a autant d'ouverture : ils divisent cette ouverture en quatre, et attachent à la corde qui la borde quatre anneaux de bois, dans lesquels ils enfilent les perches. Comme ils tendent quelquefois leurs guideaux dans des endroits où il y a certaine épaisseur d'eau, ils font descendre jusque sur le terrain les deux anneaux d'en bas, au moyen d'une perche terminée par une petite fourche, et ils amarrent les deux anneaux du haut aux perches, 1 pied et demi ou 2 pieds au-dessus de la surface de l'eau.

On prend avec les guideaux tous les poissons qui suivent le courant.

Tente des guideaux à hauts étaliers.

Les guideaux dits *à hauts étaliers*, et qu'on nomme en différens endroits *dideaux*, *quidiats*, *tiriats*, etc., sont des chausses qui ont 3 brasses et demie ou 4 brasses de longueur. Ils s'évasent à leur embouchure jusqu'à 7 ou 8 pieds de diamètre : cette embouchure est bordée d'une corde assez forte. Les mailles auprès de l'embouchure ont 1 pouce ou 18 lignes en carré; au tiers de la longueur, elles ont seulement 9 lignes. On continue à les faire de plus en plus étroites, de sorte que dans la dernière demi-brasse elles ont souvent moins de 3 lignes. Pour tendre ces guideaux, *Pl.* 26, *N°. I*, on plante dans le terrain, vis-à-vis de quelque courant ou de l'embouchure d'une rivière, le plus près qu'il est possible de la laisse de basse mer, des pieux ou forts piquets *a a a*, qu'on nomme *chèvres*, qui ont 9 à 10 pieds de longueur. Ils sont enfoncés de 2 pieds dans le terrain *c c*, et ils doivent l'excéder au moins de 7 à 8 pieds. On met tous ces pieux sur une même file, au nombre quelquefois de vingt-cinq ou trente : c'est ce que les pêcheurs appellent *étaliers*. Pour les affermir contre l'effort de la marée, chaque pieu est retenu par une corde *b e*, qui forme un étai, frappée d'un bout à la tête des pieux, et de l'autre aux piquets qui sont enfoncés dans le terrain, à une petite distance des pieux *c c*, du côté par où l'eau vient avec rapidité. On affermit encore les deux pieux qui terminent les files de chèvres, par un étai qui est à-peu-près dans l'alignement des pieux; et cette corde *d b* se prolonge dans toute la longueur de l'étalier, étant bien tendue et attachée par une boucle à la tête de chaque pieu. Cette manœuvre affermit les pieux; elle en assujettit les têtes à des distances proportionnées à la largeur de l'embouchure des guideaux. On tend à 18 pouces au-dessus du terrain en *g* un pareil cordage, qui assujettit les pieux par le bas.

L'embouchure des guideaux est bordée d'une corde assez forte, à laquelle on pratique des œillets pour pouvoir les attacher bien tendus à des anneaux de fer qui sont amarrés aux pieux. En tendant des guideaux au bord de la mer, les pêcheurs mettent toujours l'ouverture du côté de la terre, afin de recevoir l'eau lorsque la marée baisse. On conçoit que ces étaliers doivent être solidement établis, pour résister à l'effort que l'eau fait sur une rangée de filets qui s'oppose à son cours.

L'embouchure des guideaux est fort grande, et comme ils se joignent tous les uns aux autres, ils forment, par leur réunion, une file de manches toujours prêtes à recevoir les poissons qui suivent le courant, gros et petits; mais on les y trouve toujours morts, quand même on les tirerait du filet peu de temps après qu'ils sont pris.

Les pêcheurs préparent leurs guideaux, de basse mer; c'est aussi de basse mer qu'ils vont en retirer

le poisson. Pour cela, comme il n'y a point de panier au bout des guideaux, ils délient une ligne qui ferme le bout du sac, et secouent la manche sur le sable pour en faire sortir le poisson.

La pêche des guideaux à hauts étaliers est une des plus considérables qu'on fasse à pied sur plusieurs côtes : elle est en usage vers le Hâvre, Caen, et particulièrement sur les côtes de Touque et Dive; de sorte qu'en certains endroits toute la plage est traversée de chèvres à guideaux.

Le fort de cette pêche est depuis le commencement d'octobre jusque vers la fin du mois de mars : on est obligé de la discontinuer quand les chaleurs se font sentir, à cause de la quantité d'orties de mer et de crustacés voraces qui se portent à la côte.

Tente des guideaux à bas étaliers.

Les pêcheurs étaliers, riverains du mont Saint-Michel, tendent des guideaux avec trois piquets, dont deux servent à tenir l'embouchure ouverte au moyen d'anneaux d'osier qui sont de chaque côté, et dans lesquels on passe les piquets ; la queue du guideau est amarrée sur un troisième piquet, et ils tiennent le guideau le plus tendu qu'il leur est possible. Par ce moyen, ils ferment les mailles, qui sont déjà fort étroites. On nomme ces guideaux *à petits étaliers, Pl.* 26, *N°. I;* mais ce nom convient encore à d'autres, dont nous allons parler.

Ceux qu'on appelle en Normandie *baches volantes* ou *guideaux à petits étaliers,* sont ainsi nommés, parce que les piquets sur lesquels ces filets sont tendus ne s'élèvent que de 3 ou au plus de 4 pieds au-dessus du terrain. On les appelle aussi *volans*, parce que les pêcheurs les changent souvent de place et de disposition d'une marée à l'autre, suivant l'état des bancs de sable, qui assez fréquemment sont mouvans.

Ces piquets ne sont point retenus par des cordes, comme le sont les pieux des grands étaliers. Les chausses de ces guideaux n'ont que 2 ou 2 brasses et demie de longueur, au lieu que celles des grands en ont quelquefois 6 ou 7. Enfin, les petits étaliers se placent sur les grèves sableuses et vaseuses, ainsi que dans toutes les plages où il se forme des courans.

On a donc jugé à propos de diminuer la longueur des chausses des guideaux et d'en augmenter la largeur ; mais en les tenant larges et courtes, les poissons auraient pu s'échapper. C'est ce qui a fait imaginer un moyen très-ingénieux d'empêcher le poisson de sortir du filet sans former aucun obstacle à son entrée. On a rempli cette intention en plaçant un goulet avec un cerceau, qui tient ouverte l'embouchure du filet *a d, fig.* 2, *Pl.* 26.

Ce goulet est un filet figuré comme un entonnoir, dont l'ouverture du pavillon est attachée au cerceau *a a*. La pointe de ce filet se termine vers *b*, et est soutenue dans l'axe du filet principal par quelques fils déliés ; et pour que le poisson entre aisément dans le filet *a a, c c* par des fentes qu'on pratique à la pointe du goulet, ces fils sont tendus mollement. Il est sensible que le poisson entre sans effort dans le corps du filet par ces fentes, et que se trouvant à l'aise dans l'intérieur du filet, il ne s'avise point de chercher à s'échapper par les fentes qui lui ont permis d'entrer. V. *Verveux* et *Diguiaux*. V. aussi, à la fin de ce *Dictionnaire*, la *Déclaration du roi, du* 18 *mars* 1827.

GUIGNARD. On donne ce nom, dans quelques cantons, au *Salmone-Lavaret*. V. ce mot.

GUIGNES. Nom que les pêcheurs donnent aux ouïes des poissons. V. *Branchies*.

GUINGURNASSE. Filet de pêche qui est prohibé par l'art. 2 du chap. X du réglement pour la maîtrise d'Orléans, du 15 avril 1671.

GUIRON. Terme provençal, qui signifie deux pièces de filets qui forment une partie de la manche de la tartane et autres. Le guiron du subre est celui où sont attachés les liéges ; le guiron du plomb est au bas de la manche. V. *Tartane*.

GUITEAU. L'un des noms du *Tacaud*. V. ce mot.

GUNEL. Poisson du genre *Blennie*. V. ce mot.

GURNEAU, *triglus gurnardus*. (Lin.) Poisson du genre des trigles, que l'on connaît dans plusieurs contrées de la France sous les noms de *bellicant*, de *gourneau*, de *grondeur*. Ce poisson, qui parvient à une longueur de 2 ou 3 pieds, a les nageoires pectorales courtes ; celle de la queue fourchue ; la ligne latérale large et garnie d'aiguillons ; des taches noires et des taches rouges sur le dos : ces taches manquent souvent sur les individus qu'on prend dans le Nord. Le gurneau habite dans toutes les mers d'Europe ; il se tient dans les fonds, et vit de crustacés et de coquillages. Il fraie au printemps, s'approche des côtes, et alors on le prend au filet. Sa chair est ferme et de bon goût. Lorsqu'on le touche, il fait entendre une espèce de sifflement, comme les autres poissons du même genre.

GYMNO-THORAX, *gymno-thorax*. Genre de poissons qui renferme, d'après Bloch, quatre espèces, dont une seule, la *murène-hélène* de Linné, habite les mers de l'Europe. V. *Murène*.

H

HABILLER. Ce mot se dit du poisson qu'on apprête pour le saler, en lui ôtant la guigne et les ouïes.

HABILLEUR. Synonyme de trancheur : c'est celui qui apprête les morues pour les saler. V. *Morue*.

HABILLEUSE. V. *Caqueuse*.

HABITATION. On entend par *habitation* le climat que préfère chacun des êtres vivans (*plantes ou animaux*), et le lieu particulier que chacun d'eux s'approprie dans la même contrée.

HAI ou HAYE. C'est, pour les pêcheurs, le nom qu'ils donnent à un retour de l'eau, qui, arrêtée dans son courant par un corps capable d'une forte résistance, revient sur elle-même à droite et à gauche dans la direction de ce corps, après qu'elle l'a dépassé. Pour mieux comprendre ceci, on peut examiner l'effet de l'eau après avoir passé sous les arches d'un pont : on la voit revenir dans la direction de la pile, et dans un sens opposé au cours de la rivière.

Les hayes sont aussi des files de pieux qu'on met

sur les bords des rivières pour diminuer le courant de l'eau, et qui occasionnent le tournoiement dont nous venons de parler. V. *Verveux*.

HAIM. On dit aussi *ain* : on l'écrit dans quelques ouvrages *hain*; mais il paraît préférable de l'écrire *haim*, parce qu'il dérive de *hamus*. C'est un crochet fait ordinairement de métal, avec lequel on saisit le poisson. Il y en a de petits, d'autres fort grands : les uns n'ont qu'un crochet, d'autres en ont deux. On en fait avec des épines et même avec des os. V. *Hameçon*.

HALAGE, CHEMIN DE HALAGE. V. *Halage* dans notre *Dictionnaire des Forêts*.

HALBOURG (HARENG). On appelle *halbourg* le hareng que l'on pêche au printemps et en été dans la Manche et sur les côtes de France, et qui est très-gras. M. Noël pense que le mot *halbourg*, employé dans le moyen âge, n'est autre chose que la traduction de *halex burgensis*, hareng bourgeois, hareng du lieu, hareng sédentaire, parce qu'on supposait que cette espèce était indigène dans les eaux de la Manche, bien qu'elle eût beaucoup de rapports avec le hareng ordinaire, présumé venir du Nord, et qui se pêchait en automne.

HALE-AVANT. On appelle ainsi des mitaines de grosse étoffe dont se servent les pêcheurs pour préserver leurs mains d'être blessées.

HALEC. V. *Hareng*.

HALER. Tirer à force de bras et avec une corde. Il ne se dit guère que d'un bateau : *haler un bateau*. Les bateliers crient *hale! hale!*

HALEURS. Ce sont ceux qui remontent des bateaux sur une rivière avec une corde.

HALINS ou BRAS. Corde qu'on ajuste aux extrémités des filets pour les traîner. En Provence et en Languedoc, ces cordages sont ordinairement d'auffe, et on les appelle *sartis* : chaque pièce est assez souvent nommée *maille*. V. *Aissaugue*.

HALLACHIA. C'est le nom de l'alose à Marseille.

HALLIER. V. *Engin*.

HAMAUX. Nappe des tramaux à larges mailles. V. *Filet* et *Tramail*.

HAMBURGE. Poisson du genre *cyprin*, qu'on appelle plus ordinairement *Carassin*. V. ce mot.

HAQUE (A LA). On appelle *harengs à la haque* ceux qui sont préparés et salés pour servir à amorcer les haims des pêcheurs.

HAMEÇON, du latin *hamus*. Les crochets de métal qu'on attache au bout des lignes ou des piles se nomment communément *hameçons*; mais, observe Duhamel, c'est improprement que les pêcheurs de l'Océan les appellent *haims*, et les Provençaux *mouscleaux*. Les pêcheurs réservent le nom d'hameçon pour désigner un haim garni de son appât; dans ce sens, on peut dire *pêcher à l'hameçon*, puisque, pour prendre du poisson, il faut que l'haim ait son appât. Quoi qu'il en soit, nous emploierons indifféremment le mot *hameçon* ou celui de *haim*.

Le poisson, attiré par l'appât, et voulant le dévorer, s'accroche à l'hameçon, et reste ainsi au pouvoir du pêcheur. La partie inférieure de l'hameçon est recourbée et armée d'un dard en forme de languette, dont la pointe est opposée à celle qui termine l'hameçon, de telle sorte que lorsque celle-ci a pénétré dans la chair, le dard empêche qu'elle ne se dégage. La branche supérieure de l'hameçon est d'une longueur ordinairement triple de celle de la branche inférieure; elle est quelquefois terminée par un anneau, et le plus souvent par un aplatissement de son extrémité, qui forme alors un évasement suffisant pour maintenir le nœud qui doit fixer l'hameçon à la ligne.

La grandeur et le poids des hameçons varient suivant la force des poissons que l'on veut prendre.

La *Pl.* 11 présente un assortiment complet d'hameçons simples, pour différentes espèces de poissons de rivière, avec les numéros qu'ils portent dans le commerce. Le plus faible a le n°. 16, et le plus fort est désigné par cinq zéros.

La *fig.* 21 est un gros haim, dont on se sert sur le grand banc pour la pêche à la morue : on y a joint son empilage et une portion de sa ligne.

Les *fig.* 22 et 23 sont deux haims en usage pour la pêche de la morue à l'île de Terre-Neuve; ils sont moins gros que le précédent : leurs empilages sont à la française.

Nous ferons connaître l'emploi de ces différentes espèces d'hameçons à l'article consacré à la description des *Lignes* (V. ce mot), et plus spécialement dans les articles qui traitent de chaque espèce de poisson.

Les hameçons doubles représentés par les *fig.* 1 et 2, qui sont principalement destinés à la pêche du brochet, ne sont autre chose que deux hameçons adossés l'un à l'autre, et qui forment, par la courbure de la tige commune, à la partie supérieure une ouverture pour recevoir l'empile. Cet empile est ordinairement de fil de laiton, formé de deux brins roulés l'un sur l'autre. On préfère le fil de laiton au crin ou au chanvre, que le poisson couperait avec ses dents. V., pour la manière d'empiler les hameçons, le mot *Ligne*; et pour la manière de les amorcer, le mot *Appât*.

De quelques termes particuliers à la pêche aux hameçons.

Il est assez ordinaire de dire indifféremment *pêcher à la ligne* ou *à l'hameçon*; cependant ces termes ne sont point synonymes, et pour prendre une juste idée de leur signification, il faut savoir que les marins appellent *ligne* une corde menue : c'est dans ce sens qu'ils disent une *ligne de pêche*, une *ligne de loc*, une *ligne de sonde*, une *ligne d'amarrage*, etc. Ainsi, exactement parlant, la ligne est la corde ou ficelle à laquelle on attache le crochet qu'on a coutume d'appeler *hameçon*, et c'est pour cela qu'on dit *pêcher à la ligne* lorsqu'on pêche avec un hameçon, prenant dans ce cas la ligne pour la partie principale de cette pêche; mais pour que cette expression fût exacte, il ne faudrait l'employer que quand on tient à la main une corde simple, au bout de laquelle est un hameçon.

Si l'on tient à la main une perche à laquelle est attachée une ligne garnie d'un hameçon, cette manière de pêcher se nomme à la *canne* ou *cannette*, parce que l'on compare la perche à une canne, d'autant que cette perche est souvent faite avec un roseau, qui s'appelle en latin *canna*.

Quelquefois, sans se servir de perche, on tient à la main une ligne garnie d'un hameçon, c'est ce qu'on appelle exactement *pêcher à la ligne*. Les pêcheurs de rivière nomment *bricole* cette même ligne lorsqu'elle est amarrée à un pieu dans une rivière.

Quand on attache plusieurs lignes à un corps pesant qu'on laisse tomber au fond de l'eau, cette façon de pêcher s'appelle *pêcher par fond*, et elle prend différens noms, suivant qu'on dispose différemment les hameçons, ou autour d'un cerceau, ou au bord d'un panier, qu'on appelle en Provence *couffe de palangre*, ou à une croix de fer, que les Provençaux nomment *fourquette*, ou à une baguette recourbée et chargée d'un plomb, qu'on nomme l'*archer*, ou de plusieurs autres façons, qui sont à-peu-près semblables. V. *Ligne*.

Des lignes garnies d'hameçons, qui sont attachées à une pierre au bord de la mer, s'appellent *petites câblières* dans l'Océan, parce que les pierres dont on se sert pour faire caler les cordes se nomment aussi *câblières*.

A l'égard de la pêche aux grosses câblières, elle consiste en une corde qui répond à deux grosses pierres, et qui, dans sa longueur, est garnie de cordes menues, auxquelles sont attachés les hameçons.

Quand les cordes menues garnies d'hameçons se trouvent distribuées en nombre sur une corde principale, cette corde s'appelle dans l'Océan *bauffe* ou *maîtresse corde*, et dans la Méditerranée *maistre de palangre*, parce que ce qu'on nomme dans l'Océan *pêcher aux cordes* s'appelle dans la Méditerranée *palangrer*. Dans l'Océan, on dit un *pêcheur-cordier*, et dans la Méditerranée un *pêcheur-palangrier*.

Assez souvent, au lieu de tendre les bauffes sur le sable avec des câblières aux bouts, on les attache sur des piquets : c'est ce qu'on nomme *tendre sur pelote*.

A l'égard des lignes fines qui partent de la maîtresse corde, on les nomme dans l'Océan *lignes* ou *lannes*, quelquefois *semelles*. C'est au bout de ces lignes latérales que sont attachées celles qui portent les hameçons; et celles-ci se nomment *piles* ou *empiles* dans l'Océan, et *bresseaux* dans la Méditerranée. Il est assez ordinaire d'attacher les hameçons immédiatement aux lignes qui partent de la maîtresse corde; en ce cas, elles tiennent lieu de piles, et en portent quelquefois le nom.

Une pièce de cordes, garnie d'empiles et d'hameçons, se nomme souvent dans l'Océan une *pièce d'appelet*, et un nombre de pièces d'appelets ajoutés bout à bout forme ce qu'on nomme une *tessure*. Cette dénomination conviendrait mieux aux filets; mais les pêcheurs-cordiers se la sont appropriée. C'est par un semblable abus de dénomination que les pêcheurs-cordiers disent qu'ils *tendent leurs rets* lorsqu'ils mettent une tessure à la mer.

On varie encore de plusieurs autres manières la disposition des cordes : d'où résultent différentes façons de pêcher, auxquelles on donne des noms particuliers, comme quand on dit *pêcher par fond* ou *à corde flottante*, qu'on nomme la *belée* ou *au libouret*, etc.

Il faut savoir que certains poissons ne quittent guère le fond de l'eau, et qu'on ne peut les prendre qu'avec une tessure étendue sur le fond. Pour cela, on la charge de corps pesans : c'est ce qu'on nomme *pêcher par fond*.

D'autres poissons se tiennent entre deux eaux, et pour les prendre on met quelques cailloux sur la maîtresse corde, que l'on empêche d'aller au fond, en la soutenant de distance en distance par des lignes garnies de flottes de liége qui nagent sur l'eau. Il est sensible qu'en tenant des lignes plus ou moins longues, on fait en sorte que la tessure soit plus ou moins éloignée de la superficie. Quelquefois encore on met les flottes de liége sur la maîtresse corde, et on charge les empiles de petits morceaux de plomb : c'est ce qu'on pratique dans les chaleurs de l'été quand les poissons s'approchent de la surface de l'eau, y étant attirés par des insectes, qui s'y trouvent quelquefois en grande quantité : ces pêches se nomment *entre deux eaux*, ou *la belée*.

Pêche aux hameçons.

La pêche aux hameçons peut se faire sur toutes sortes de fonds, même au milieu des roches. Elle est praticable dans toutes les saisons de l'année, et presque par toute sorte de temps; car il faut que la mer soit bien grosse pour être obligé de suspendre cette pêche.

De plus, elle est à portée des plus petits pêcheurs, quoiqu'elle puisse s'étendre jusqu'à former une des grandes pêches qu'on fasse à la mer.

Elle est, sans contredit, celle qui contribue le moins à la destruction du poisson; elle ne bouleverse et ne gâte pas les fonds et les herbiers où les poissons déposent leur frai, et où se retirent les plus petits pour se tenir à l'abri des courans et à couvert des gros poissons, qui leur donnent la chasse. Ainsi, cette pêche ne porte aucun préjudice aux endroits qui facilitent l'empoissonnement de la mer et des rivières.

Enfin, si l'on ne pratiquait que cette pêche, on aurait toujours du poisson en abondance : aussi est-ce presque la seule façon de pêcher en usage au Mexique, où la mer est toujours très-poissonneuse, et à Cadix c'est celle qu'on pratique principalement en été pour la pêche du poisson frais.

Quantité d'autres façons de pêcher blessent et meurtrissent une infinité de poissons, qui, dans cet état, ne peuvent être transportés aux lieux où l'on en fait la consommation : ainsi, il en résulte une destruction énorme, qui ne tourne ni au profit des pêcheurs, ni à l'avantage du public.

Quand on pêche avec les hameçons, le poisson qui mord aux appâts est presque toujours assez grand pour entrer dans la vente; il est très-frais, et pour ainsi dire encore vivant quand on le débarque, parce que souvent les hameçons ne restent que quelques heures à la mer; et la plupart des pêcheurs, ne se servant que de petites barques, s'échouent fréquemment à la côte pour y décharger leur poisson, et recommencer aussitôt leur pêche. Les chasse-marées, qui en sont prévenus, s'y rendent; ils chargent le poisson, et peuvent le transporter fort loin dans l'intérieur du royaume.

Il n'en est pas de même de celui qui a été meurtri et fatigué par les filets; il est souvent mort et *oyé* quand on le retire de la mer, et s'il est resté longtemps dans les filets, il est presque gâté avant qu'on puisse l'exposer en vente.

Les poissons les mieux conditionnés sont donc ceux que fournit la pêche aux hameçons: c'est pourquoi les chasse-marées les paient beaucoup plus cher que ceux qui ont été pris aux filets.

S'il y a un reproche à faire à cette pêche aux hameçons, c'est qu'elle consomme une grande quantité de poissons pour les appâts. Quand on emploie à cet usage de petits poissons de toute espèce, comme il en faut quelquefois jusqu'à six pour un seul hameçon, c'est un grand préjudice pour l'empoissonnement de la côte, et attendu qu'il arrive souvent que les pêcheurs sont obligés d'en acheter de gros, ce sont des frais considérables, dont quelquefois le produit de la pêche ne les dédommage pas.

Mais on peut dire, à l'avantage de cette pêche, qu'on y prend de presque toutes les espèces de poissons. Dans les eaux douces, outre les goujons, les ablettes, les éperlans de rivière, les loches, les gardons, on prend des brêmes, des barbeaux, des lottes, des anguilles, des perches, des tanches, des brochets, des carpes, des truites, des saumons, quelquefois des esturgeons.

On prend aussi à la mer toutes sortes de poissons plats, des soles, plies, barbues, limandes, carrelets, turbots, raies, etc., et de presque toutes les espèces de poissons ronds, tels que merlans, maquereaux, vives, bars, mulets, morues, quelquefois des thons, des esturgeons, des marsouins, et encore des crustacés de plusieurs genres. Ainsi, on peut dire qu'on prend avec les hameçons des poissons de tous les genres et des espèces les plus estimées.

Des appâts.

Pour déterminer le poisson à se prendre aux hameçons, il faut les attirer par des appâts de leur goût. Il y en a d'un grand nombre d'espèces : les uns *naturels*, tels que les vers, la chair des animaux, différentes sortes de grains et plusieurs espèces de pâtes; les autres *artificiels*, tels que des imitations d'insectes. Nous avons décrit ces diverses amorces et leur emploi à l'article *Appât*. V. ce mot.

Saisons et temps de pêcher.

Toutes les saisons, tous les temps, ne sont pas également favorables à la pêche aux haims. Les pêcheurs des rivières l'abandonnent presque entièrement pendant l'hiver, pour ne plus pêcher qu'aux filets, et quand les fraîcheurs de l'automne commencent à se faire sentir, ils sont obligés d'amorcer leurs haims avec du poisson frais ou même vivant; au lieu que, durant l'été, les poissons mordant plus volontiers, les pêcheurs se contentent d'amorcer avec de la viande ou même avec du fromage.

A la mer ainsi que dans les rivières, la pêche est rarement abondante quand le ciel est clair et serein.

Lorsqu'il neige et qu'il fait un vent froid du nord, les poissons de rivière se retirent dans les crônes, et ceux de mer gagnent la grande eau, où la fraîcheur de l'air pénètre difficilement.

La pêche n'est presque jamais aussi bonne quand les eaux sont claires et pures que lorsqu'elles sont troubles; comme cela arrive quand le temps est disposé à l'orage par les vents du sud-est, ou à la mer après une petite moture. Dans ces circonstances, les poissons, qui sont agités, rencontrent les appâts, et ils se jettent dessus. C'est par cette même raison que les temps sombres et les petites pluies douces sont très-avantageuses, sur-tout pour la pêche à la mer.

Le froid engage les petits poissons à quitter le rivage de la mer; bientôt les gros sont obligés de se porter au large pour y trouver leur subsistance. Ces remarques indiquent aux pêcheurs où ils doivent aller chercher leur proie : ainsi, quand il fait froid, les petits pêcheurs sont obligés de dérader et de prendre des bateaux assez forts pour pouvoir tenir le large et pêcher dans les grands fonds.

Choix du lieu pour la pêche à la ligne.

Il est bon qu'il y ait une profondeur d'eau assez considérable; que le fond soit uni, sans pierres, bois ni herbiers, et point vaseux, non-seulement pour que le poisson puisse apercevoir l'appât, mais encore pour que, se sentant piqué, il ne se retire point dans des endroits d'où l'on aurait de la peine à le tirer.

Il est nécessaire que l'eau soit abordable, et que les bords ne soient point trop escarpés. Le mieux serait que la terre et l'eau fussent de même hauteur ou en pente douce, telle qu'un abreuvoir. Comme le poisson fait les plus grands efforts pour s'échapper quand on le tire hors de l'eau, il faut être habile pêcheur pour ne pas perdre sa proie; et les gros s'échapperaient toujours si on négligeait de prendre des précautions, sur-tout si la berge est escarpée et considérablement élevée au-dessus de l'eau.

Rarement l'eau est de niveau avec la terre; on peut y suppléer au moyen d'une grande table de l'épaisseur d'un pouce et demi ou 2 pouces de terre à potier; on enfonce un bout de cette table dans l'eau, et on retient l'autre bout sur le bord du terrain; ce qui forme un plan incliné, sur lequel on conduit le poisson pour le tirer hors de l'eau.

Cette table peut encore servir, dans des terrains vaseux, pour poser l'hameçon; mais pour que le poisson ne s'en effarouche pas, on la met en place quelques jours à l'avance, et on pose dessus quelques appâts qui attirent le poisson. C'est en général une très-bonne précaution que de les attirer dans les endroits où l'on se propose de pêcher par des appâts de fond. V. *Appât*.

De la pêche à la perche ou à la canne.

Cette pêche consiste à attacher au bout d'une perche une ligne garnie d'un haim, et quand le poisson a mordu à l'appât, à le tirer promptement de l'eau en soulevant la perche.

On donne différens noms à cette façon de pêcher : les uns la nomment *pêche à la perche*, parce qu'ils attachent leur ligne à l'extrémité d'une perche légère et pliante; d'autres la nomment *pêche à la*

canne, parce qu'au lieu de perche ils ajoutent des roseaux les uns au bout des autres, et que ces roseaux se nomment *canna* en latin. V. les articles *Canne* et *Ligne*, où se trouvent les détails relatifs à leur confection et usage.

Des lignes.

Ce sont des ficelles, ou des tissus de crin, de soie, de pite, de racine, ou de racine et de crin, auxquels on attache un ou plusieurs hameçons pour prendre le poisson. V. l'article *Ligne*, où nous parlerons : 1°. des lignes en général et de la manière de les faire ; 2°. des différentes sortes de lignes, et de leurs usages spéciaux ; des lignes à *ablette*, à *goujon*, à *gardon*, à *vandoise*, à *perche*, à *chevesne*, à *brochet*, à *truite* ; des lignes dormantes, des lignes attachées à des plombs, des cordes dormantes et sédentaires, des cordes flottantes, et de différentes sortes de pêches à la ligne. V. aussi *Bricole*, *Cerceau*.

Manière d'amorcer les hameçons pour la pêche à la ligne. — Nous en parlons au mot *Appât*. V. ce mot.

HARACHE. Poisson qu'on pêche sur les côtes de Marseille, et qui a beaucoup de ressemblance avec le hareng et la sardine. On ne sait pas à quelle espèce il doit être rapporté.

HARACHIE. Poisson que Rondelet croit être le célerin, qui a de la ressemblance avec l'alose, mais qui ne remonte pas les rivières.

HARANGUELLE ou HARANGUELLE DE CAEN. Poisson qui paraît ressembler à l'esprot du Hâvre.

HARENG, *clupea harengus*. (Lin.) Poisson du genre *clupé*, dont la pêche et le commerce sont d'une haute importance pour les peuples de l'Europe.

Ce poisson, qui appartient principalement aux mers du Nord, ne paraît pas avoir été connu des Grecs ni des Romains. Nous donnerons quelques développemens à l'article que nous allons lui consacrer.

Dénomination et qualités des harengs. — Le hareng se nomme en allemand *heering* ; en anglais, *herring* ; en hollandais, *harring*. Il a reçu aussi diverses dénominations, suivant les lieux et les saisons où on le prend, et les préparations qu'on lui a fait subir.

Les harengs, dit Duhamel, qu'on prend dans les mers du Nord, vers les Orcades, se nomment *harengs pecs*, non pas à cause de la partie de l'Océan où on les a pêchés, mais pour la manière dont on les a préparés. Le mot *peckle-haring* est hollandais et ne signifie autre chose que *harengs salés*. Les harengs pecs, ou du Nord, sont ceux que l'on pêche les premiers dans le Nord, et à une époque où leur laite et leurs œufs sont à peine formés ; ce qui les avait fait prendre pour des harengs *gais* ou vides. Ils sont très-gras et aussi gros que les harengs les plus forts que l'on prend sur nos côtes. Leur chair est délicate et de bon goût, et on en fait de bonnes salaisons ; mais, à raison même de leur graisse, ils exigent plus de soins pour être conservés. Leur chair n'est pas aussi blanche que celle des harengs qu'on sale sur nos côtes. Comme ce sont des harengs de primeur et excellens, ils se vendent à un prix très-avantageux et aussitôt que les bâtimens sont rendus sur les ports. Les Hollandais les distribuent non-seulement dans toutes leurs provinces, mais encore dans toute l'Allemagne. On en fait le plus grand cas en Hollande, où on les mange souvent crus avec de l'huile, comme nous mangeons les anchois. Ils sont tellement estimés en Allemagne, qu'on peut dire que ce sont les sardines du nord. Mais à mesure que l'on avance dans la pêche du nord, ces poissons deviennent plus communs et moins chers : alors les armateurs en emploient beaucoup pour avitailler leurs navires.

On nomme *harengs d'Yarmouth* ceux qu'on prend dans les mers d'Angleterre, et *harengs du Canal* ceux qu'on prend dans la Manche.

Les harengs d'Yarmouth, ou ceux qui arrivent à Yarmouth après avoir parcouru les parages du Nord, sont moins gros et moins gras que les harengs pecs qu'on a pris dans le Nord ; ils ont la chair plus ferme, et leur laite et leurs œufs sont plus formés. Ils sont, en cet état, plus propres à faire de bonnes salaisons. Les pêcheurs en sont si persuadés, que les Anglais même et les Ecossais n'établissent guère leur pêche dans les endroits éloignés de quelque distance d'Yarmouth, et où ils savent que les harengs sont fort gras. On avait prétendu que les petits harengs pêchés dans la Manche, à mi-canal et en bonne saison, avaient plus de goût que ceux d'Yarmouth ; mais Duhamel observe que ces derniers étant peu mêlés de harengs gais ou vides, tandis qu'il s'en trouve beaucoup de cette qualité parmi les harengs de la Manche, il paraît certain que ceux d'Yarmouth doivent avoir la préférence.

Il y a des saisons où les harengs sont remplis d'œufs et de laite ; on les nomme alors *harengs pleins*. Presque tous ceux qu'on prend dans la Manche, depuis le commencement de la pêche jusqu'aux derniers jours d'octobre, sont de ce nombre, et les *harengs pleins*, de quelque endroit qu'ils viennent, sont réputés les meilleurs, soit pour manger frais, soit pour saler en blanc, ou pour fumer.

Dans d'autres saisons, les harengs sont presque tous vides de laite et d'œufs ; on les nomme *harengs gais* : quelques personnes pensent qu'on leur donne ce nom, parce qu'étant menus et allongés, on les a comparés à une gaîne ; d'autres veulent que ce soit parce qu'alors ils sont vifs et presque dans un mouvement continuel. En général, on les estime beaucoup moins que les *harengs pleins*.

Ceux qui ont frayé nouvellement, qui ne sont pas remis de la maladie du frai, et qu'on nomme *boussards* ou *à la bourse*, parce que leurs ovaires ou les enveloppes de leur laite ressemblent à une bourse à demi remplie, sont les plus mauvais : ils sont maigres, et le peu de chair qu'ils ont n'a ni bon goût ni délicatesse ; mais quand ils ont eu le temps de se rétablir de cette maladie, et qu'ils ont pris chair, ils sont très-bons à manger frais, et quoiqu'ils soient vides, comme ils sont en chair et point trop gras, ils souffrent l'habillage et s'affermissent dans le sel. Quelques personnes prétendent que ce sont ces harengs rétablis qu'on doit nommer

marchais, parce qu'ils sont devenus bons et marchands.

Les Hollandais, dit-on, sont dans l'usage de donner tous les jours à chaque matelot de leur équipage 12 harengs, qu'ils salent pour leur compte, et qu'ils choisissent toujours parmi les plus beaux : ce sont ces harengs qu'on nomme de *choix*, de *triage* ou de *l'équipage*, et qu'on appelle aussi *marchais*. On donne aussi ce nom à tous les *harengs gais* qui restent sur nos côtes après que les grands flots sont partis pour retourner au Nord.

On prend sur les côtes de France, principalement hors de la Manche, quelques harengs qu'on nomme *halbourgs ;* ils paraissent dans une autre saison que les grands flots de harengs : il s'en trouve souvent dans les manets qu'on tend pour prendre des maquereaux. Ces harengs, qu'on ne prend pas en grand nombre, sont presque toujours vides d'œufs et de laite, néanmoins tous gras et gros, même plus larges que les autres harengs : on en prend quelques-uns qui ont jusqu'à 12 pouces de longueur ; en général, leur couleur est plus brune que celle des harengs pleins, et même que celle des *harengs gais*. Comme ils sont très-gras, ils ne sont pas propres à être salés ; mais, quoiqu'ils n'aient pas un goût aussi relevé que les autres harengs, ils sont bons à manger frais : malheureusement (à cause de leur graisse et de la délicatesse de leur chair) on ne peut les conserver plus d'un jour ou deux ; aussi est-on obligé de les consommer sur les lieux ou à une petite distance de l'endroit où on les a pêchés, et pour cette raison on les vend à bon marché.

Les pêcheurs de Dieppe pensent que les *harengs halbourgs* sont des *harengs gais* qui viennent des côtes d'Angleterre, où ils ont été se rétablir de la maladie du frai, et où ils se sont engraissés par la bonne nourriture qu'ils y ont trouvée. D'autres veulent que les *harengs halbourgs* soient ceux qui quittent leur compagnie et qui viennent directement du Nord dans nos mers, où ils arrivent plus tôt que les autres, et sont, pour cette raison, fort gras, comme ceux qu'on prend au Nord.

Les pêcheurs trouvent dans leurs filets et leurs pêcheries un autre poisson confondu avec les harengs pleins : ils les nomment *grands gais* ou *harengues ;* ils ont communément 12 à 14 pouces de longueur ; et quoique plus grands que les harengs, ils ne sont pas beaucoup plus gros ; leurs écailles sont fort grandes et forment une espèce de losange ; leur chair n'est pas d'un beau blanc ; néanmoins on la trouve plus appétissante que celle des halbourgs, qui est trop grasse. La plupart n'ont ni laite ni œufs.

Les marchands regardent en quelque façon comme des espèces différentes de poissons les *harengs* frais, les *harengs* blancs, les sauris, qu'on nomme communément *saurs* ou *saurets*, les *harengs* braillés ou demi-salés, les *bouffis* ou *demi-sauris*, les *harengs* d'une, deux ou trois nuits ; enfin les *harengs* de triage. Il est clair que tous ces différens noms indiquent le même poisson différemment préparé.

Comme il est très-important de saler les harengs aussitôt qu'ils sont pêchés, parce qu'ils se corrompent très-vite, on exige des pêcheurs qu'ils livrent dans le jour ceux qui ont été pris la nuit précédente ; c'est ce qu'on appelle *harengs d'une nuit :* ceux de *deux nuits* sont encore reçus ; mais on n'estime pas ceux de *trois nuits*, et pour cette raison les pêcheurs sont obligés de mettre à part les poissons qu'ils prennent chaque nuit, pour qu'on puisse distinguer les harengs qu'on nomme *d'une nuit*, *de deux* ou *trois nuits*. Ordinairement on saurit ceux-ci ; mais, de quelque façon qu'on les prépare, ils sont moins bons que les autres.

Les *harengs frais* sont ceux que les chasse-marées transportent aux endroits où ils savent en avoir le débit. Ils sont très-bons et conviennent à tous les estomacs.

Mais comme les harengs ne peuvent se conserver au plus que 8 jours, bons à être mangés frais, on en sale de différentes façons. Les *harengs braillés* sont ceux qu'on sale grossièrement, en les remuant ou brouillant dans une baille avec du sel ; ils ne sont qu'à demi-salés et ne se conservent que quelques jours. Ceux qu'on nomme *en vrac* sont mis dans des tonnes avec du sel, pour qu'ils s'en pénètrent, et qu'ils rendent leur eau ; ils ne peuvent pas rester long-temps en cet état ; on les en tire pour les paquer avec soin dans des barils. Les *harengs blancs* sont salés avec soin, et bien arrangés dans des quarts ou barils qui ferment exactement ; ils se conservent long-temps et peuvent être transportés au loin par terre et par mer.

On fait une grande consommation du hareng salé dans tous les pays, et notamment dans ceux où l'on observe l'abstinence pendant le carême. On le fait dessaler par un séjour de 24 heures dans une eau pure, et on le mange ordinairement après l'avoir fait cuire sur le gril, avec une sauce blanche qui en adoucit la sécheresse. On dit que l'usage du hareng salé est contraire à ceux qui sont menacés de pulmonie et de gangrène.

Toute la différence entre la préparation des *harengs blancs* et les *saurs* ou *saurets* ne consiste qu'en ce que les premiers sont mis dans une forte saumure pendant 12 ou 15 heures, après quoi on les encaque tout de suite, au lieu que les seconds y restent le double de temps, et sont fumés ensuite, ce qui les dessèche et les fait changer de couleur ; mais ils se conservent aussi beaucoup plus long-temps que les autres. On appelle encore *harengs en vrac* ceux qui ne sont salés qu'en partie, et que l'on met dans les barils sans les arranger, et *harengs caqués* ceux qui ont reçu toutes les façons, c'est-à-dire qui ont été salés entièrement, arrangés et foulés dans les barils.

On fume ou saurit des *harengs* de différentes façons.

Ceux qu'on nomme *bouffis* sont peu salés et peu fumés : on les nomme, en quelques endroits, *appétits* ou *craquelots ;* ils sont agréables à manger quand ils ont été bien préparés ; mais ils ne se conservent bons que 15 jours. Les autres harengs fumés, qu'on nomme *saurs*, *saurets* ou *sauris*, sont salés et fumés avec baucoup plus de soin ; ils perdent néanmoins beaucoup de leur qualité et sont repoussés de la table des riches à cause de leur âcreté ; mais les pauvres en font une grande consommation, parce qu'ils sont toujours à bon marché, et aussi parce que leur âcreté

excite l'appétit et dissimule la mauvaise qualité du pain. C'est sans doute à cause de cette propriété qu'à Paris et dans plusieurs autres endroits, on les vend sous le nom d'*appétit*.

On emploie fréquemment les harengs frais ou salés pour amorce dans la pêche des poissons voraces.

Description. — Nous avons donné (*Pl.* 8, *fig.* 8 *et* 10) la figure du hareng plein et du hareng gai. Voici la description de ce poisson : sa longueur ordinaire est de 8 à 9 pouces sur 2 ou 3 pouces de largeur. Il a 18 rayons aux nageoires dorsale, pectorale et caudale, et 9 aux ventrales ; la tête petite et comprimée ; l'œil grand, avec l'iris argentin, et la prunelle noire ; l'ouverture de la bouche petite ; la mâchoire inférieure plus longue que la mâchoire supérieure, qui, comme elle, est recourbée et garnie d'une grande quantité de très-petites dents ; la langue courte, pointue et hérissée de dents ; aux opercules des ouïes, dont la membrane a 8 rayons, une tache violette ou rouge, qui disparaît après la mort ; le corps comprimé et couvert de grandes écailles arrondies, qui tombent fort aisément ; le dos arrondi et d'un bleu noirâtre ; la ligne latérale à peine visible ; le ventre argentin, et, hors du temps du frai, mince et tranchant ; les nageoires petites et grises, excepté celle de la queue, qui est grande et fourchue.

Habitation et migration des harengs. — On trouve les harengs dans toutes les mers de l'Europe, de l'Asie et de l'Amérique. Ils passent une partie de l'année dans la profondeur des eaux, d'où une partie sort au printemps, une autre en été, et une troisième en automne, pour aller frayer sur les côtes, et sur-tout vers l'embouchure des fleuves. Leur nombre est si considérable, que, dans leur migration, ils forment des bancs de plusieurs lieues de large, de plusieurs toises d'épaisseur, et si serrés, qu'ils se touchent tous.

Anderson a indiqué de la manière suivante la marche qu'ils tiennent. Lorsque les harengs sortent de la mer Glaciale, ils forment un banc de plusieurs centaines de milles en largeur. Bientôt ils se séparent en deux bandes : la droite va sur les côtes d'Islande, où elle arrive en mars ; puis, tournant vers l'occident, elle gagne le banc de Terre-Neuve et disparaît ensuite. La gauche prend sa route vers le sud et se subdivise en deux colonnes, dont l'une suit les côtes de la Norwege, entre dans la Baltique, et l'autre se dirige vers les Orcades, où elle se partage de nouveau pour aller, d'un côté, à l'occident de l'Ecosse et de l'Irlande, et de l'autre à l'orient de l'Ecosse et de l'Angleterre, se réunir de nouveau sur les côtes de la Hollande, et disparaître ensuite.

Cette marche, que l'on regarde généralement comme prouvée, a été révoquée en doute par Bloch, qui a établi, 1°. que les harengs ne pouvaient pas faire, du printemps en automne, un aussi long trajet, puisque les poissons d'eau douce, qui, d'après l'expérience, ne parcourent qu'un demi-mille par jour, n'ont pas à vaincre l'obstacle d'une aussi grande densité d'eau, ni celui de leur grand nombre, qui empêche la rapidité de la marche, ni enfin celui de millions d'ennemis qui les troublent perpétuellement ; 2°. qu'on trouve des harengs pendant toute l'année, mais en petit nombre, dans la plupart des mers du nord de l'Europe, et que même on en pêche pendant tout l'été dans le nord de la Norvege ; qu'on ne sait ce que deviennent ces immenses bancs de harengs, et qu'on n'a jamais eu connaissance de leur retour.

Ce même naturaliste demande ensuite : 1°. pourquoi la plus petite espèce de harengs tourne-t-elle du côté de la Baltique, et la plus grosse vers la mer du Nord ? 2°. pourquoi, si c'est l'effroi que leur causent les baleines qui les fait émigrer, font-ils plusieurs centaines de milles au-delà des parages où ces cétacés habitent ordinairement ? pourquoi reviennent-ils ensuite dans ces mêmes parages qu'ils fuyaient quelques mois auparavant, et pourquoi sortent-ils de la Baltique, où ils n'ont pas à craindre la présence de ces redoutables ennemis ? 3°. pourquoi, si c'est le manque de nourriture qui les chasse de dessous les glaces du Nord, arrivent-ils toujours à la même époque de l'année ? enfin, pourquoi ne voit-on presque jamais les petits harengs, qui devraient accompagner les gros, si des causes générales agissaient sur eux ?

Un fait qui a été fréquemment constaté dans différens lieux et à des époques fort éloignées les unes des autres, c'est que les harengs abandonnent des parages sur lesquels ils étaient fort abondans, et qu'après plusieurs années, ils y reviennent en aussi grande quantité.

Nourriture. — Ils vivent de petits poissons, de petits crustacés, de vers marins, de mollusques, etc. Duhamel observait que les harengs paraissaient se soutenir par l'usage de quelque substance très-abondante et très-répandue dans toutes les eaux de la mer, attendu que ces poissons, qui arrivent par bandes, devraient souffrir et dépérir par le défaut de nourriture, si elle ne se rencontrait par-tout. On sait aujourd'hui qu'ils se nourrissent de petites écrevisses, que Fabricius a décrites sous la dénomination d'*astacus harengum*, et qui sont tellement multipliées pendant l'été, qu'on ne saurait remplir un seau d'eau de mer sans prendre en même temps plusieurs milliers de ces animaux. Ils servent de nourriture aux poissons et principalement aux harengs, qui les suivent par-tout où ils dirigent leur course et par-tout où le vent et le courant les entraînent. On attribue aux yeux de ces écrevisses, qui contiennent une humeur d'un rouge foncé, la couleur rouge des excrémens des harengs, teinte qui se communique même au ventre.

Propagation. — Les harengs vivent dans les profondeurs de la mer qui s'étend depuis le 45e. degré jusqu'au pôle arctique ; et comme la plupart des autres poissons, ils s'approchent des côtes pour frayer. Ils entrent quelquefois en si grande quantité dans la Manche, qu'ils ressemblent aux flots d'une mer agitée : c'est ce que les pêcheurs nomment *des lits* ou *bouillons de harengs* ; quand les filets donnent dans ces bouillons, il arrive quelquefois qu'ils sont tellement chargés de poissons, qu'ils rompent et coulent bas. Quoique les harengs se rassemblent ainsi pour frayer, on rencontre néanmoins de ces bancs formés de harengs gais qui se sont déjà déchargés de leurs œufs. On aperçoit à la surface de l'eau une espèce d'écume que les pêcheurs nom-

ment le *graissin*; on le voit dans la Manche, principalement vers les bords, rarement au milieu, et encore plus rarement à Yarmouth. Ce graissin est la laite du hareng mâle.

On a remarqué que les harengs frayaient à trois époques différentes : ces époques sont plus ou moins reculées, suivant la chaleur de la saison et l'âge des poissons. Les plus vieux fraient les premiers, ensuite ceux d'un âge moyen, enfin les plus jeunes, et ceux qui fraient pour la première fois; car leurs laites et leurs œufs ont bien moins de consistance que ceux des premiers, et les pêcheurs disent même qu'ils sont liquides. Ainsi, le commencement de la ponte a lieu en automne et continue avec des interruptions, variables, sous tous les rapports, pendant presque toute l'année.

Les pêcheurs appellent *harengs du printemps* les harengs vides ou gais (V. la *Pl.* 8, *fig.* 10), ceux qui ont frayé au printemps, *harengs d'été* ceux qui fraient dans cette saison, et *harengs pleins* ou *d'automne* (V. la *fig.* 8) ceux qui ne fraient qu'en automne ou en hiver.

Plusieurs jours avant que les harengs arrivent en troupes, il y a quelques mâles dispersés, et lorsque toute la troupe est arrivée, on y trouve plus de mâles que de femelles. A l'instant où ces dernières veulent déposer leurs œufs, ce qui a toujours lieu dans des endroits abondamment garnis de pierres et de plantes marines, elles se frottent le ventre contre les pierres; se mettent tantôt sur un côté, tantôt sur un autre; aspirent vivement l'eau et agitent rapidement leurs nageoires. L'eau s'obscurcit, devient fétide, et l'œuvre de la génération est accompli. Le *hareng du printemps* fraie dans la Baltique quand la glace commence à fondre, et continue jusqu'à la fin de juin; ensuite vient celui d'*été*, puis celui d'*automne*, qui n'a terminé que vers le milieu de septembre. Ces différentes bandes suivent un certain ordre dans leurs opérations, comme on l'observe dans plusieurs poissons de rivière, entre autres ceux des genres *salmone* et *cyprin*.

Il paraît que les œufs éclosent peu de temps après qu'ils ont été jetés par les femelles; les pêcheurs disent que, dans les beaux temps d'hiver, on aperçoit sur la côte et le long du rivage une multitude de poissons presque imperceptibles. Ces poissons grossissent, et dès le mois de mars on en prend beaucoup qui n'ont que 3 à 4 pouces de longueur, et qu'on appelle *fretin de hareng*.

La multiplication des harengs est prodigieuse : on a compté 63,656 œufs dans une seule femelle de moyenne grosseur. Aussi, comme on l'a déjà dit, ils couvrent, dans le temps de leur migration, des espaces de mer très-considérables, et ils ne semblent pas diminuer, malgré la chasse perpétuelle que leur font les cétacés, un grand nombre de poissons voraces, d'oiseaux de mer, et enfin l'homme.

DE LA PÊCHE DU HARENG.

L'importance de cette pêche et les détails dans lesquels nous devons entrer nous obligent à diviser cette partie de notre article en plusieurs paragraphes, qui traiteront 1°. *de l'histoire de cette pêche*; 2°. *de la pêche du hareng, qui se fait aujourd'hui dans les différens parages*; 3°. *des préparations qu'on donne à ce poisson pour le conserver*; 4°. *de la fabrication de l'huile de harengs*; 5°. *des réglemens rendus en France sur la pêche du hareng*.

§ 1er. — *Notice sur l'histoire de la pêche du hareng.*

La pêche du hareng est la plus importante de toutes les pêches, et celle qui a eu le plus d'influence sur la prospérité des nations. Les Hollandais la nomment la *grande pêche*, tandis que celle de la baleine est appelée la *petite pêche*. Charles-Quint et Philippe II ont publié plusieurs ordonnances pour en régler la police; les états de Hollande y ont fait des changemens et des améliorations, et ces lois forment un recueil considérable, parce que tout ce qui concerne cette pêche, la préparation et le commerce du hareng y est réglé avec la plus grande exactitude et dans les plus grands détails. Le soin de faire observer ces réglemens est confié à un comité, qui porte le titre de *collége de la grande pêche*.

La pêche du hareng est aussi l'une des plus anciennes qu'on ait pratiquées dans le nord de l'Europe. Elle était la seule que les peuples de cette partie du monde fissent en grand à une époque où la pêche de la baleine était limitée à quelques rivages, où le banc de Terre-Neuve n'était pas encore découvert, où les pêches des autres poissons n'étaient que des pêches côtières, qui, par leur peu d'extension, n'avaient aucune influence sur la marine des nations qui s'en occupaient.

M. Noël, dans son *Histoire générale des Pêches*, dont il n'a publié qu'un tome avant d'entreprendre son dernier voyage sur mer, où il paraît avoir été victime de son zèle, a établi que sur la fin du IXe. siècle (888), la pêche du hareng florissait sur les côtes de Norwege et que les produits de cette pêche excédaient les besoins de la consommation des habitans. En 960, elle sauva la Norwege d'une grande famine; mais elle prit une nouvelle extension vers la fin du Xe. siècle par suite de la conversion des peuples du Nord au christianisme et de l'observance des carêmes.

Nous dirons un mot de cette pêche chez les différentes nations de l'Europe, en nous aidant du savant ouvrage de M. Noël, qui, malheureusement, est resté incomplet, et ne comprend que les premiers âges, jusque vers le milieu du XVe. siècle.

Pêche des Norwégiens, des Danois et des Villes Anséatiques.—La pêche du hareng, la plus productive de toutes et en même temps la plus facile à exercer, s'étendit sur tous les rivages où l'Évangile avait été prêché, et dès le commencement du XIe. siècle, elle était en grande activité dans le Sund, et donna naissance à plusieurs grandes villes.

Les *Norwégiens* et les *Danois* ne bornèrent pas l'exploitation de cette mine féconde aux seules eaux qui baignent leurs côtes; ils se portèrent sur celles de Poméranie et de l'île de Rugen, le rendez-vous général des peuples chrétiens et payens, qui s'y rassemblaient au mois de novembre. L'auteur de la *Vie de saint Otton* rapporte qu'en 1124 le hareng fut pêché en si grande abondance, qu'on donnait pour un *ore de denier* (un sou et un quart) la charge d'une voiture de ce poisson.

Les immenses richesses que les Norwégiens acquirent par cette pêche, excitèrent la jalousie des nations, qui partagèrent avec eux ces faveurs de la nature et finirent par se les approprier.

L'abondance du hareng était si grande dans les eaux du Sund, qu'au rapport d'un auteur, les barques pouvaient à peine en rompre les bancs avec la rame, et qu'on n'avait pas besoin de filets pour les pêcher; il suffisait d'étendre la main pour les prendre.

Les réglemens publiés par le roi de Danemarck sont les plus anciens que l'on connaisse, et c'est sous la protection de ces lois que se répandit dans tout le Danemarck une opulence et un luxe jusqu'alors inconnus des peuples du Nord.

Fischer, auteur du *Commerce de l'Allemagne*, dit qu'à l'époque où la grande pêche du hareng se faisait dans la Baltique, et dans les premières années où elle devint si florissante en Scanie, le commerce extérieur de ce poisson était entre les mains de deux nations : les Slaves l'emportaient par terre et les Saxons par mer; ces peuples, et généralement ceux de la Basse-Allemagne, en faisaient leur principale nourriture; mais lorsque l'apparition plus régulière des bancs de hareng eut fixé le rendez-vous des pêcheurs auprès de Skanor et de Falsterbo, les Brandebourgeois, d'un côté, et les Villes Anséatiques de l'autre, s'emparèrent de cette branche de commerce.

Plusieurs fois les Danois essayèrent de se ressaisir du sceptre de la mer, et d'expulser les Villes Anséatiques de leurs pêcheries de Skanor; mais, en 1242, Éric, successeur de Waldemar, fit la funeste expérience de la supériorité des forces qu'elles avaient acquises à la faveur des priviléges obtenus de ses prédécesseurs. Leurs troupes vinrent assiéger Copenhague, la prirent d'assaut, la pillèrent et en rasèrent la forteresse.

La Norwege qui n'était pas encore réunie au Danemarck, et l'Islande, qui fut indépendante jusqu'en 1264, se livraient avec autant d'ardeur que de succès à la pêche du hareng dans les eaux de leurs golfes, qui ne le cédaient point à celles du Sund pour l'abondance de ce poisson. Bergen était considéré comme le principal marché de toute la Norwege; il y avait des pêches réglées, des foires annuelles où se rendaient les étrangers, et les rois leur avaient accordé de grands priviléges. Les Norwegiens étaient presque seuls en possession d'acheter tout le poisson des Islandais, et la pêche y formait une des principales occupations de ces insulaires, depuis l'établissement du christianisme.

En 1275, il y eut aussi quelques troubles en Norwege sous le règne d'Olaff : les priviléges des marchands de la Basse-Allemagne, qu'il voulut abroger en furent le prétexte; mais Haquin, son successeur, persuadé que la Norwege ne pouvait commercer avec avantage que par l'entremise de ces étrangers, confirma et augmenta les concessions faites aux Villes Anséatiques.

En 1348, la pêche du hareng fut le prétexte d'une nouvelle guerre entre les Villes Anséatiques et le Danemarck. M. Noël attribue cette guerre à la haine que Waldemar portait à la ville de Lubeck, et qui entrait pour beaucoup dans les prétentions qu'il eut de faire payer aux villes confédérées un *told* ou droit de passage dans le Sund, au mépris de leurs priviléges et des conventions passées entre elles et ses prédécesseurs. Sous son règne, la Scanie continuait d'être le rendez-vous des pêcheurs de la Hollande, de la Prusse, des pays de la Basse-Allemagne, etc. On voit, par le récit de Philippe de Maizières, voyageur français, adressé à Charles VI, roi de France, et dont un extrait est rapporté dans l'ouvrage de M. Noël, que, dans le bras de mer qui sépare l'île et le royaume de Norwege de la terre ferme et du royaume de Danemarck, le hareng y arrivait en telle quantité dans les mois de septembre et d'octobre, qu'en plusieurs endroits de ce bras, qui a 15 lieues de long, on pouvait *le tailler avec l'épée*; que les navires et bateaux de toute l'Allemagne et de la Prusse s'y rassemblaient chaque année pour la pêche de ce poisson; que suivant la commune renommée, il y avait 40,000 bateaux, montés chacun de six, sept, huit et dix personnes, et qui ne faisaient autre chose que cette pêche; qu'en outre de ces 40,000 bateaux, il y avait 500 gros et moyens vaisseaux destinés à recueillir et saler les harengs. Ce voyageur estimait qu'il y avait plus de 500,000 hommes occupés uniquement pendant 2 mois à la pêche du hareng.

On peut juger, d'après ce récit, quelle pêche de hareng il se faisait en Scanie, et de quelle importance elle était pour la consommation de l'Europe. Doit-on s'étonner si elle excita si souvent des querelles sanglantes entre les puissances qui cherchaient à se supplanter successivement dans ce genre d'industrie, à une époque où il n'y avait point de pêche de morue à Terre-Neuve, qui rivalisât avec celle du hareng.

On voit, dans l'ouvrage de M. Noël, le détail des guerres et des traités qui eurent lieu pendant un espace de 150 ans, entre le Danemarck et les Villes Anséatiques au sujet de cette pêche.

Un réglement remarquable publié en Danemarck vers le commencement du XV^e^. siècle, par Marguerite de Waldemar et Éric de Poméranie, qu'elle avait associé à son trône, embrassa et prévit toutes les circonstances qui intéressaient la pêche, la salaison et le commerce du hareng sur les côtes de Skanor et de Falsterbo, et garantit paix et sécurité à tout pêcheur ou commerçant qui se rendrait en Scanie, quoique le prince dont il était sujet, ou la ville dont il était citoyen, fût en guerre avec d'autres princes ou villes dont les sujets fréquentaient aussi la Scanie.

Pêche suédoise du hareng. — En Suède, dans le cours du moyen âge, cette pêche n'offre pas le même intérêt. Les Suédois furent les derniers à prendre une part active dans les entreprises industrieuses de leurs voisins et dans les guerres souvent répétées qu'ils se firent. Ce n'est en effet qu'en 1284, plus de 200 ans après les premières pêches réglées du hareng, qu'une escadre suédoise vint dans le Sund pour y protéger les pêcheurs de cette nation. A cette époque, ils pêchaient néanmoins sur leurs propres côtes, puisque, dès l'année 1297, la dîme du hareng de la Baltique fut accordée aux évêques de la province d'Helsingie.

M. Noël établit, par des preuves incontestables, que l'art de saler le hareng était connu et pratiqué à cette époque mémorable de la pêche de ce poisson, et par conséquent bien long-temps avant Vilhem Beuckelz, né à Biervliet en Brabant, en 1397, et auquel les Hollandais attribuent l'honneur de cette découverte. Si Beuckelz perfectionna cet art, ce fut en introduisant la méthode de caquer le hareng; opération qui consiste à lui enlever les branchies et les intestins avant de le soumettre à l'action du sel; mais la préparation ordinaire était connue de toute l'Europe dès les premières pêches de Rugen; et si l'empereur Charles-Quint visita, en 1556, le tombeau du pêcheur de Biervliet, à dessein d'honorer sa mémoire, on ne doit voir dans cette espèce d'hommage qu'un acte de la politique de ce prince, trop versé dans la connaissance de l'histoire pour se méprendre sur les faits, et trop éclairé sur ses intérêts pour blesser l'amour-propre national des Flamands et des Hollandais, en rejetant une tradition qui flattait la vanité du peuple.

On avait, d'un autre côté, attribué à l'industrie suédoise la découverte de la fabrication de l'huile de hareng, et M. Noël prouve encore que cette fabrication était pratiquée dès l'année 1236 par les habitans de la Marche de Brandebourg, et par conséquent plus de 500 ans avant que cette fabrication s'introduisît en Suède, où on la regarda comme une découverte en 1750.

La Ligue des Villes Anséatiques, qui n'était originairement qu'une association de marchands, avait, jusqu'à la fin du XIVe. siècle, fait sentir sa supériorité sur le commerce danois, et fait la navigation du nord et de l'est de l'Europe presqu'à l'exclusion de toute autre puissance; mais les choses changèrent de face en 1397, lorsque Marguerite, fille et héritière de Waldemar, de ce prince que la Ligue avait tant persécuté, vit reposer sur sa tête la triple couronne de Norwege, de Danemarck et de Suède. Le pouvoir des villes confédérées était alors monté à son comble; il déclina insensiblement. La politique de cette princesse, justement surnommée la *Sémiramis du nord*, fit plus pour l'abaissement de leur domination que n'avaient pu faire les armes de tous ses prédécesseurs.

Pêche prussienne. — La pêche prussienne n'atteignit jamais l'importance de celle des Villes Anséatiques et ne peut lui être comparée sous aucun rapport. La Prusse a dû encourager la pêche du hareng, parce qu'elle possède des côtes maritimes d'un assez grand développement; mais il paraît que ce n'est guère que vers le milieu du XIIIe. siècle que cette nation pratiqua cette pêche et s'occupa du commerce des poissons salés; et pendant plus d'un siècle, elle ne fit ce commerce que sous le pavillon des villes confédérées.

Pêche hollandaise. — La situation de la *Hollande* et de la *Zélande* en particulier nous montre dans la pêche l'origine de leur commerce, comme elle le fut de leur navigation. En effet, il est évident que les pêches, sur-tout celle du hareng, amenèrent et introduisirent le commerce, puis les voyages de long cours, et développèrent par degrés dans la patrie des anciens Bataves cette aptitude aux entreprises maritimes, qui depuis a distingué si éminemment la nation hollandaise. « L'agriculture, dit Raynal, n'a jamais pu être en Hollande un objet considérable, quoique la terre y soit cultivée aussi parfaitement qu'elle puisse l'être; mais la pêche du hareng lui tient lieu d'agriculture: c'est un nouveau moyen de subsistance, une école de matelots. »

Boxhornius regarde, avec raison, la pêche du hareng comme la première source de la richesse de son pays, et Luzac la célèbre justement comme la plus importante de toutes les pêches hollandaises.

Anderson estime que les premières pêches réglées de la Hollande ne remontent point au-delà de 1164, quoique long-temps auparavant les Hollandais eussent fait des chargemens de harengs salés sur les côtes d'Écosse. On s'accorde à regarder la Brille comme le plus ancien port où l'on ait fait une pêche réglée de hareng; Zierickzée partagea bientôt cet avantage avec lui. La pêche toutefois ne se fit point, dans ces premiers temps, sur les côtes de la Hollande proprement dite; elle se fit sur celles de la Zélande, qui appartenait encore aux comtes de Flandre, et qui ne fut unie à la Hollande qu'en 1256.

Les richesses naissantes de la Brille et de Zierickzée devinrent un objet d'émulation pour d'autres villes de Zélande et de Hollande. La pêche, qui s'était faite d'abord à l'embouchure de la Meuse et sur les côtes voisines, s'augmenta insensiblement; et trop resserrée entre les bouches du Rhin et celles de l'Escaut, elle s'étendit bientôt dans des mers plus éloignées, sans doute celles d'Écosse et de Norwege, avec un succès qui justifia pleinement le but de ses entreprises.

A la même époque, des pêches non moins avantageuses furent faites et poussées par les Hollandais dans les mêmes eaux que fréquentaient les pêcheurs danois et bas-allemands.

En 1295, les pêcheurs de Frise, de Hollande et de Zélande, à la faveur d'une liberté de pêche accordée par Edouard Ier., roi d'Angleterre, vinrent pêcher à la hauteur d'Yarmouth; et il est probable que même avant cette époque les Hollandais fréquentaient les pêcheries de la Grande-Bretagne.

Campen, ville de l'Over-Yssel, possédait depuis long-temps un établissement en Scanie pour la pêche du hareng. Éric VIII, roi de Danemarck, donna, en 1316, à la ville de Deventer des priviléges particuliers; Harderwick et Staverin en obtinrent aussi tant de ce prince, que de Waldemar, en 1324 et 1326, pour la même pêche en Scanie.

Outre le hareng qui provenait de la pêche hollandaise proprement dite, et qui était consommé soit dans le pays même, soit dans les contrées voisines, il en était encore importé de l'étranger, surtout par les bâtimens de la Prusse et des Villes Anséatiques.

Amsterdam, qui devait figurer un jour au nombre des grandes places de commerce de l'Europe, était déjà une ville importante lorsqu'elle fut admise dans la Ligue anséatique. La richesse et la réputation de cette ville s'accrurent très-rapidement. Dès 1395, les relations et les débouchés de son commerce s'étendaient fort loin, sur-tout depuis que Venceslas, roi des Romains, eut supprimé les

péages du Rhin; ce qu'il faut reporter à l'an 1379. Plus de 30 ans auparavant, il avait été passé entre Louis de Bavière et l'archevêque de Mayence une convention, qui portait que les habitans de Spire pourraient librement remonter avec leurs bateaux chargés de sel et de hareng, après avoir acquitté les droits d'estaple à Mayence. Enckhuysen et Wieringen, Staveren et Hindelope, partagèrent avec la Brille les avantages de cette convention, parce qu'elles étaient déjà des villes populeuses, dont l'industrie s'était dirigée vers la pêche.

La Hollande vit constamment prospérer sa pêche. Elle en fut redevable à la protection spéciale dont les comtes, ses souverains, ne cessèrent de l'environner, à l'admission de ses villes dans les pêches de Scanie, aux priviléges que les rois de Danemarck accordèrent à ses ports, et sur-tout à la nécessité dans laquelle se trouvait la politique danoise d'établir une sorte de rivalité entre ce qu'on appelait alors la Hanse teutonique et la Hanse batave, qui se portaient réciproquement ombrage, quoiqu'elles fissent partie de la même confédération. La Hollande en fut aussi redevable au besoin que l'Angleterre eut de son alliance dans ses guerres avec la France; considération qui explique le motif des faveurs que les Hollandais obtinrent souvent des rois d'Angleterre, au préjudice même de la pêche anglaise. Enfin la position de la Hollande; ses rapports de commerce avec les villes de l'Allemagne occidentale, avec les ports de l'Écluse et de Bruges, où, suivant Fischer, il arrivait chaque année 500 bâtimens chargés de hareng; la libre navigation de plusieurs fleuves, celle du Rhin en particulier, et plus encore peut-être la supériorité de la préparation, qui déjà semblait être le partage du hareng de pêche hollandaise, lui donnaient un avantage décidé sur tous ses concurrens. Pendant la première partie de cette période, tels furent donc en Hollande les progrès de la pêche du hareng. Si les Hollandais n'ont point été les inventeurs de l'art de saler ce poisson, on ne peut leur contester l'honneur d'avoir donné au commerce qui s'en faisait une grande célébrité, d'en avoir étendu la consommation et d'avoir vu de bonne heure, dans cette branche d'industrie, les fondemens de leur puissance future.

Duhamel, dans son *Traité des Pêches*, imprimé en 1772, dit que les Hollandais employaient à cette époque environ 1000 bâtimens et 20,000 personnes chaque année à cette pêche, et qu'ils pêchaient et débitaient plus de 300,000 tonnes de hareng, qui, à raison de 200 florins la tonne, produisaient 60 millions de florins et un bénéfice annuel de 37 millions de florins, déduction faite de 23 millions pour les frais de pêche et de l'apprêt.

Pêche flamande. — Si l'on ne considère la pêche flamande que d'après le nombre des ports qui s'en occupaient et celui des bras qu'elle employait, peut-être ne paraîtra-t-elle pas digne de figurer à côté des pêches de Hollande, d'Angleterre et de France; mais si on l'envisage sous les différens rapports d'utilité qui lui sont propres, on en concevra une autre idée, et elle ne perdra rien dans le parallèle.

La Flandre était composée originairement du territoire de Bruges, auquel Charles-le-Chauve joignit depuis une assez grande étendue de pays dévasté par les Normands, et dont Bruges, devenue célèbre par l'entrepôt qu'y établirent les Villes Anséatiques, était la capitale. Le port de l'*Écluse* était encore peu fréquenté; *Blankenbergh* existait à peine sous les premiers comtes flamands; *Ostende* n'était qu'un village en 814; il devint bourg en 1072, et ce n'est qu'en 1372 qu'il fut entouré d'une palissade. Il n'était habité que par des pêcheurs de hareng; *Nieuport* doit à la pêche son origine et ses premiers accroissemens, comme la plupart des villes maritimes du Nord; il fut détruit plusieurs fois et ne trouva que dans sa pêche les moyens de réparer ses pertes. Philippe d'Alsace le fit entourer de murs en 1160. Sur la même côte, *Dunkerque* n'était encore qu'un hameau habité aussi par des pêcheurs. *Gravelines* ne fut bâtie que vers l'an 1160. Telles sont les villes où se firent d'abord la pêche et le commerce du hareng.

Constamment favorisée par la bienveillance des souverains, la pêche de Nieuport prospéra au point qu'outre l'agrandissement de la ville, on y fonda et bâtit, avec le produit de la seule dîme du hareng, les églises, les hôpitaux, les écoles des pauvres. Cette ville devint bientôt le chef-lieu des pêches de la Flandre, et le principal marché de poisson pour les villes et les provinces voisines.

Il est donc certain que, dans le moyen âge, les Flamands ont fait des pêches considérables de hareng; celui qui provenait de ces pêches était connu dans le commerce sous le nom de *hareng de Flandre*. Il s'en consommait une partie à Paris même, et il est souvent cité dans les réglemens de police; tandis que la dénomination de *hareng de Hollande* ne s'y trouve employée que 2 ou 3 siècles plus tard; mais il paraît certain aussi que ce poisson n'était pas aussi bien préparé que celui d'Écosse ou de Scanie, car il en est parlé comme d'un poisson *contrefaict:* d'où l'on doit conclure qu'il s'expédiait alors par barils en vrac, sans être alité ou pacqué à la manière hollandaise.

Les pêcheurs d'Ostende, de Dunkerque et de Nieuport, n'eurent point d'établissement en Scanie; ils se rendaient sur les côtes d'Écosse et d'Angleterre, ou pêchaient à l'ouverture de la Manche. Le succès de leurs travaux fut souvent contrarié par les guerres, et la pêche du hareng, après avoir obtenu encore quelque importance vers le commencement du XV^e^. siècle, éprouva de nouvelles épreuves qui la firent insensiblement décliner.

Pêche du hareng en Angleterre. — Cette pêche est très-ancienne, si l'on en juge par plusieurs actes antérieurs à la conquête et par le grand nombre qui furent publiés dans le cours du siècle suivant. M. Noël pense que la première station des pêcheurs fut, dès l'origine, sur les côtes de Suffolk. La ville de Norwich était l'estaple de la pêche sous Alfred et Canut, rois d'Angleterre; elle jouit de ce privilége jusqu'au temps de la conquête, époque où se formèrent à l'embouchure de l'Yare les bancs de sable où depuis fut établie la ville d'*Yarmouth*. C'était déjà, sous Guillaume et même dès le règne de Canut, le point de réunion de tous les pêcheurs des côtes voi-

sines, et d'une partie de la France et de la Basse-Allemagne. On y élevait des tentes pour chaque saison de la pêche, et cet état de choses dura depuis 1040 jusqu'en 1108, où Yarmouth fut érigé en bourg et obtint des priviléges de Henri Ier. La même pêche se faisait avec un égal succès à Whitby, Deseninges, Reppes, Lynn, Thanet, etc.

Il paraît que l'Irlande, malgré sa position au milieu des eaux les plus poissonneuses, n'a commencé à s'occuper de la pêche du hareng que vers le XIIIe. siècle.

Quant à l'Écosse, qui fut bien plus tôt civilisée que l'Irlande, il est certain que vers le milieu du XIIe. siècle, elle avait des liaisons de commerce dans les Orcades avec plusieurs nations européennes; et l'on ne peut douter que le poisson salé n'en formât l'un des principaux objets.

Vers le commencement du XIVe. siècle, Yarmouth vit s'augmenter la réputation de sa pêche, et l'opinion lui assigna dès-lors la place qu'il a occupée depuis comme premier port de pêche de l'Angleterre. Il y arrivait annuellement de la Flandre, de la Hollande, de la Frise, au-delà de 500 buyses et autres bâtimens, qui faisaient trois voyages et ne pêchaient pas moins de 70,000 leths de poisson. Dans le cours de ce siècle, il y eut diverses conventions entre les rois d'Angleterre et de Danemarck pour la police de la pêche que faisaient les Anglais dans les mers de la Norwege et dans les îles de Shetland. Il y eut aussi, dans le commencement de ce siècle, entre les rois d'Angleterre et les comtes de Flandre et de Hollande plusieurs traités relatifs à la pêche du hareng.

Dès le commencement du XVe. siècle, les pêcheurs anglais parcouraient les côtes de la Baltique.

Les guerres malheureusement trop fréquentes qui s'élevaient entre la France et l'Angleterre, firent négliger le commerce et la pêche pour se livrer à des opérations militaires, dont le résultat tournait indistinctement au préjudice des deux nations. La liberté de la pêche, qui avait été respectivement reconnue en 1385 et en 1403, ne fut plus accordée sous le règne de Henri V. Les Anglais ne pêchèrent plus sur leurs propres côtes; ils préférèrent de se rendre dans les eaux de la Norwege et du Danemarck; mais d'un autre côté, le roi de Danemarck se plaignit du nombre excessif de bâtimens anglais qui parcouraient les mers de ses royaumes et semblaient les épuiser; ce qui obligea Henri V à défendre à ses sujets, en 1415, d'aller pêcher sur les côtes de Norwege.

Tandis que l'Angleterre éprouvait une sorte d'incertitude dans la direction et l'exploitation de sa pêche, une émulation généreuse se développait en Écosse. Les législateurs y donnaient leurs soins pour établir une pêche générale sur toutes les côtes du royaume. L'époque de sa plus grande splendeur fut en 1429.

La pêche française du hareng fut, de même que les pêches dont on vient de parler, subordonnée à une foule de circonstances plus ou moins défavorables. Sorti des forêts de la Germanie, le peuple franc n'était pas un peuple pêcheur, et pendant longtemps les rois de France n'apprécièrent pas l'utilité des hommes de mer. L'époque la plus reculée que l'on puisse assigner à la pêche du hareng est celle de 1030. La charte de fondation de l'abbaye de Sainte-Catherine, près de Rouen, donne la preuve qu'il y avait dans la vallée de Dieppe cinq salines, dont la redevance annuelle était de 5 milliers de harengs. En 1070, une donation de ces poissons fut faite à l'abbaye de Saint-Amand de Rouen, et il existe un autre titre de 1088, par lequel Robert, duc de Normandie, accorde à l'abbaye de Fécamp une foire qui doit être ouverte pendant tout le temps de la harengaison.

Les avantages que les ports compris entre la Seine et la Brêle retiraient de la pêche du hareng ne se bornèrent pas à la consommation locale du poisson; le commerce s'en étendit avec le temps, sur-tout celui du hareng salé. Dès 1141, de riches bourgeois de Paris, réunis sous le titre religieux de *Confrérie des marchands de l'eau*, avaient acquis dans cette ville la place de Grève. Cette association, dont l'origine paraît remonter à l'an 1070, avait pour objet le commerce sur la rivière de la Seine et la police de la navigation.

En 1181, Philippe-Auguste, désirant donner plus d'importance à la confrérie des marchands de l'eau, défendit à tout Français ou étranger de faire monter à l'avenir aucun bateau sur la Seine, depuis le pont de Mantes jusqu'à Paris, s'il n'était affilié à leur société. En 1187, ce prince confirma par ses lettres un accord passé entre cette confrérie et Gathon, sire de Poissy, pour le péage de Maisons-sur-Seine. Dans cet acte, sont exprimés les droits à payer pour les bateaux chargés de hareng, de sel et de vin, qui se rendaient de Rouen à Paris.

Dès-lors le commerce et l'importation du hareng salé dûrent s'accroître insensiblement. Il en arrivait à Rouen de tous les ports de la Normandie. L'Angleterre et la Flandre en fournissaient aussi beaucoup, qui entraient en concurrence avec celui de Dieppe, de Fécamp et du Tréport. Un acte de Henri II, roi d'Angleterre et duc de Normandie, porte à croire qu'il y avait une pêche de hareng sur la côte même du Cotentin: c'est l'état des droits à percevoir à Pontorson sur les harengs frais ou salés qu'on envoyait de cette ville en Normandie ou en Angleterre.

A la même époque, la pêche du hareng avait aussi lieu à Calais, ainsi que le prouvent plusieurs bulles du Pape Alexandre III, de 1170, et par l'une desquelles il accordait à l'abbaye Saint-Bertin la dîme du hareng sur toute la côte du Calaisis; charge qui révolta tous les pêcheurs, et qui donna lieu à de vives contestations entre l'abbaye de Saint-Bertin et les Calaisiens, comme elle en excita aussi plus tard entre l'abbaye de Sainte-Walburge, en Flandre, et les pêcheurs de Dunkerque et ceux de Nieuport, mais dans lesquelles les pêcheurs finirent par succomber.

Il paraît que la pêche du même poisson avait lieu sur les côtes de Bretagne, entre la Vilaine et la Loire, ainsi qu'au midi de la Loire. Un réglement de police maritime, qui porte la date de 1266, mais qui paraît être de 1152, contient des dispositions sur cette pêche au midi de la Loire.

Le commerce des ports de mer avec Paris obtint de plus grands accroissemens lorsque Philippe-Auguste eut réuni à la couronne la Normandie et la Picardie : c'est de ces provinces que la capitale et les principales villes du royaume tirèrent dès-lors leurs provisions en poisson de mer. Un nouveau port de décharge pour les marchandises qui remontaient la Seine, fut établi à Paris, et Philippe-Auguste, désirant concourir aux frais, accorda à la société des marchands de l'eau la levée d'un droit sur chaque cargaison de hareng qu'on y déchargeait. Mais ce n'est que sous Louis IX, et à la faveur des ordonnances de 1250, 1254 et 1258, que le commerce des poissons de mer acquit l'importance qu'il méritait. Celle de 1254 sur-tout fut un des premiers encouragemens indirects que reçut la pêche du hareng. Elle établit la police de la vente qui s'en faisait à Paris. Pour la première fois, il est fait mention des marchands forains et des voituriers de poissons de mer; les harengs y sont distingués en poissons frais, salés ou secs. L'ordonnance de 1258 et de 1326 défendirent de mêler ensemble *des harengs de deux mors*, c'est-à-dire de deux marées. C'est cette distinction que l'on a conservée sous la dénomination de *harengs de la nuit et de harengs de deux nuits*. Pour surveiller la vente du poisson de mer, on créa des jurée-vendeurs dans la plupart des grandes villes, telles que Paris, Rouen, Langres, Laon, etc. On régla la quantité de harengs qu'il serait permis d'acheter, et en plusieurs endroits les officiers du roi furent chargés d'en fixer le prix.

Les Anglais s'étant rendus maîtres de Calais, profitèrent de cet avantage pour prescrire des limites à la pêche française, et le malheur du temps imposa la dure obligation de les respecter. Abandonnés à leurs propres forces, les Dieppois s'opposèrent seuls aux aggressions de l'ennemi : ils armèrent, en 1383, deux grosses barges et un bargot; mais il paraît que leurs efforts n'eurent point de succès : car on voit, deux ans après, Charles VI permettre aux pêcheurs de Dieppe et de Boulogne de prendre du gouverneur de Calais des saufs-conduits pour la pêche, avec la clause de ne la faire qu'entre *la Seine et la Somme, et jusqu'à Noël seulement*, et aux offres d'en accorder de pareils aux pêcheurs anglais et calaisiens. Ces mesures avaient pour objet de mettre à l'abri des violences des corsaires les pêcheurs des deux nations à une époque où la guerre entre elles se faisait avec beaucoup d'acharnement, et où les Anglais regardant la côte de Calais comme une terre anglaise, et méconnaissant pour la première fois le principe sacré de la liberté de la pêche, appliquaient aux pêcheurs de France les lois prohibitives qu'ils avaient opposées à ceux de Hollande quelques années auparavant.

En 1400, Charles VI fixa en France la dimension des filets par un réglement dont les dispositions ont été obligatoires pour les pêcheurs de la Manche.

Les bateaux qu'on équipait dans les différens ports de cette mer variaient pour la grandeur et étaient distingués par des noms particuliers. Les plus grands paraissent avoir été les *drogueurs* ou *draqueurs*, soit que ce nom leur vînt du commerce de droguerie que les Dieppois faisaient dans les échelles du Levant, soit qu'ils l'eussent tiré du filet appelé *drague*, dont ils se servaient pour d'autres pêches. Le port de ces drogueurs était ordinairement de 100 tonneaux; ils servaient pour les pêches dans les mers du Nord, des Orcades et des côtes d'Écosse, et ensuite à transporter, après la pêche, le hareng salé en caques ou tonnels dans les pays étrangers, ou dans les autres ports de France, soit sur l'Océan, soit sur la Méditerranée. Venaient ensuite les barges, sorte de bâtimens plus petits que les drogueurs, et qu'on employait à la pêche d'Yarmouth, et à celle qui se faisait le long de la Manche et dans l'Océan. On équipait aussi des bargots ou petites barges et des tourets, qui paraissent avoir été des demi-barges.

L'exportation annuelle de tant de milliers de tonneaux de harengs que produisait chaque saison de pêche, alimentait, dans le moyen âge, la navigation d'une incroyable quantité de bâtimens de toutes grandeurs. Le bas prix de ce poisson en assurait partout le débouché; la Scanie, par l'Oder, l'Elbe et le Rhin, en approvisionnait les contrées intérieures de l'Europe, et c'étaient la France, l'Angleterre et la Flandre qui semblaient chargées de fournir aux besoins de celles du midi. Les souverains s'appliquaient à attirer dans leurs États un commerce qui augmentait leurs revenus par les droits de tonlieu, d'estaple, etc., et qui fournissaient aux peuples plus de moyens de satisfaire aux obligations du carême.

Cependant ce commerce éprouva des entraves par les prétentions des seigneurs, des évêques et des abbés, qui l'avaient chargé d'une foule de droits, connus sous les noms de *prise*, de *transit*, de *barage*, de *tonlieu*, de *rive*, de *chaussée*, de *travers* et de *truage*, par les fournitures de poissons, à des conditions arbitraires que se faisaient faire quelques abbayes, et par les vexations que les marchands éprouvaient, tant de la part des principaux habitans des villes, que de celle des garnisons des places fortes et des pourvoyeurs des grandes maisons, qui arrêtaient le poisson destiné pour la capitale. Mais le roi Jean, informé de ces abus, accorda aux voituriers, en 1350 et 1351, des lettres-patentes portant peine de confiscation, d'amende et de privation d'offices, contre ceux qui entraveraient à l'avenir la liberté du commerce des poissons de mer.

La principale cause de la grande consommation du hareng, et en général de tout poisson de mer, était la sévère abstinence qu'observaient toutes les classes de citoyens, et même les armées, pendant le carême et dans les jours maigres, et la règle de la plupart des monastères, qui avait admis l'usage du poisson comme substance mieux appropriée que la viande aux besoins des personnes des deux sexes, qui, par piété, se consacraient au célibat.

Il paraît bien certain que, dans le moyen âge, la pêche française du hareng se faisait sur toutes les côtes de la Manche, et qu'elle ne fut pas limitée sous les ducs de Normandie, ni depuis la réunion de la Normandie à la France. Ainsi l'on pêchait ce poisson dans la baie de Saint-Michel, sur les côtes de Bayeux, sur celles de Caen et de Honfleur jusqu'à la Seine, aussi librement que sur les côtes de la Haute-Normandie. La pêche était libre, et n'avait d'autre époque de clôture que celle de la dispari-

tion du poisson, quand les premières chaleurs du printemps le forcent à abandonner les côtes et à regagner les grandes eaux; et s'il y eut quelques limitations, ce ne fut que dans des circonstances extraordinaires, et seulement pour quelques années. En temps de paix, les relations entre les Français et les Anglais étaient telles, que les deux nations n'avaient qu'un même système de police sur la pêche, et que l'une d'elles ne pouvait s'en écarter sans nuire à ses propres intérêts.

§ 2. — *De la pêche du hareng, qui se fait aujourd'hui dans les différens parages.*

Aujourd'hui les Hollandais, les Anglais, les Français, les Danois, les Suédois, les Prussiens et les Américains des États-Unis se disputent l'honneur de faire la pêche la plus abondante, et cette pêche est toujours, pour ces différens peuples, une mine plus riche que les mines d'or du Pérou. Ils y emploient chaque année plus de 3,000 vaisseaux de différente grandeur, et plus de 100,000 matelots, sans compter les bateaux de la petite pêche, et qui sont innombrables.

Les Anglais et les Français se livrent moins que les Hollandais à la pêche du hareng dans le Nord; les Anglais la font principalement à Yarmouth, où vont aussi les Hollandais et les Français. Les habitans des États-Unis d'Amérique font cette pêche sur les côtes jusqu'à la hauteur de la Virginie.

Les habitans de la Haute-Normandie prennent le hareng dans la Manche, et les Bretons dans leur province.

Des principaux bâtimens qu'emploient les Français, les Hollandais et les Anglais pour la pêche du hareng à Yarmouth et dans la Manche.

Les Français qui pêchent dans la Manche emploient pour la pêche du hareng tous les bâtimens qui sont en usage sur la côte pendant toute l'année, tant pour la pêche aux cordes que pour celles qui se font aux filets. La plupart de ces bateaux se ressemblent à beaucoup d'égards; néanmoins ils ont des formes et des dimensions qui varient suivant les ports où on les construit et les usages auxquels on les destine. Ils sont connus sous diverses dénominations : à Dieppe et dans les environs, ce sont les *caravelles*, les *grands poltois*, les *grandes quenouilles*, les *gros cordiers*, les *grands drogueurs* et les *gondoles*; à Dunkerque, les *barques longues*; à Saint-Valery, les *clinquars*; à Boulogne, dans la Somme, à Cayeux, au Tréport, les *bateaux*; au Petit-Veule, les *wurneteurs*, les *biscayennes*, etc.

Les pêcheurs de la Manche se servent de la plupart des bateaux que nous venons de nommer lorsqu'ils pêchent sur leurs côtes; mais à mesure que le hareng se porte au large, ils en prennent de plus forts, et qui sont plus en état de tenir la mer, tels que les gondoles ou grands drogueurs, qui ont de 45 à 50 pieds de longueur de l'étrave à l'étambot, et 12 à 13 pieds de bau hors les membres, et qui sont tous pontés, et peuvent tenir environ 30 tonneaux : ils n'ont que deux mâts.

Les pêcheurs qui vont à Yarmouth se servent aussi de grandes gondoles du port de 60 à 80 tonneaux. D'autres pêcheurs, et sur-tout les Bas-Normands, vont avec d'assez gros bâtimens s'établir par le travers d'Oxford et de Thanet. Enfin, les Français, qui vont chercher le hareng dans le Nord, se servent des mêmes bâtimens qu'à Yarmouth, ou bien des bâtimens qui sont employés à la pêche à la morue.

Les Hollandais, qui vont à Yarmouth, se servent souvent de *dogres* ou de *corves*, qui en diffèrent peu, et qui, les uns et les autres, sont à-peu-près de la force des grandes gondoles ou des grands drogueurs des Français; mais plus communément ils font la pêche à Yarmouth avec les bâtimens dont ils se sont servis au Nord, et qui sont les corves et les dogres, qu'ils emploient pour la pêche de la morue. Ils ont toujours avec eux une flûte de 200 tonneaux pour servir d'hôpital, et de plus de petits bâtimens légers et bons voiliers, pour transporter les harengs en Hollande aussitôt qu'ils sont mis au sel.

Les pêcheurs anglais, qui sont dans les ports, le long de la Manche, y pêchent avec des bateaux à-peu-près semblables à ceux des Français; mais ils s'occupent beaucoup plus de la pêche à Yarmouth, qui se pratique le long de leur côte, et pour laquelle ils emploient un nombre prodigieux de petits bâtimens de toutes sortes de constructions, qu'ils nomment *quaiches*, *boot* ou *malhour*, *petits heux*, *smaks*, *yachts*, etc. Ceux qui vont au Nord se servent de ces derniers bâtimens, mais plus grands.

Des saisons où l'on pêche le hareng. — Dans le commencement du printemps, les habitans du Nord prennent beaucoup de harengs dans leurs parages; on va, en juin et en juillet, les chercher à la hauteur des Orcades, près les îles de Schetland. Les pêcheurs s'établissent en septembre et octobre à l'entrée de la mer d'Allemagne et aux côtes du nord de l'Angleterre, pour y faire la pêche d'Yarmouth; et ayant fini cette pêche, ils suivent le hareng dans la Manche en octobre, novembre et décembre.

Les Hollandais ne commencent jamais leur pêche dans le Nord avant le 23 juin, prétendant qu'avant ce temps les harengs ne sont pas de bonne qualité, ou peut-être, observe Duhamel, parce qu'ils veulent fixer une époque pour que tous les vaisseaux de cette nation, qui sont en grand nombre, puissent commencer ensemble leur pêche, et empêcher que quelques-uns, pour devancer les autres, ne s'exposent à périr. Ils la cessent dans le courant du mois d'août, temps où la plus grande partie des harengs quittent ces parages : alors les pêcheurs vont s'établir au nord des côtes d'Angleterre, et suivent les harengs depuis Yarmouth jusque dans la Manche.

A 40 lieues au nord-nord-ouest de l'Écosse, on prend beaucoup de harengs dès les mois de juillet et d'août; mais la *pêche d'Yarmouth* se fait principalement depuis le mois de septembre jusqu'à la mi-octobre.

C'est ordinairement à cette dernière époque que ces poissons entrent dans la Manche : d'abord à Dunkerque, ensuite à Calais, et successivement dans les autres ports de la Manche, jusque dans l'embouchure de la Seine, où l'on en pêche jusqu'à la fin de l'année.

Dès le 15 septembre, on commence à voir des harengs en Bretagne depuis Saint-Gildas de Rhuis jusqu'à l'entrée de la Vilaine ; mais quelquefois on n'en voit presque plus en octobre. Ainsi, cette pêche, qui ordinairement n'est pas considérable et qui dure peu de temps, précède celle de la Manche.

On peut dire en général que les grandes pêches de harengs se font au Nord, à Yarmouth, dans la Manche et en Bretagne.

On doit observer que les époques que l'on vient de citer comme étant celles de la présence des harengs dans les différens parages ne sont point constantes, et qu'elles varient au contraire beaucoup, ainsi que nous l'avons déjà fait remarquer. Enfin, l'abondance de ces poissons varie aussi beaucoup dans les différentes années ; ce qui a fait penser qu'ils changeaient de routes dans leurs émigrations.

Des signes qui annoncent la présence des harengs et du moment le plus favorable pour en faire la pêche. — Les bancs de harengs sont indiqués aux pêcheurs par des volées de mouettes et autres oiseaux de mer, qui les suivent perpétuellement pour se nourrir de ces poissons. Ils s'annoncent aussi par l'odeur, et par un grand mouvement des flots ; les harengs nagent tantôt près de la surface des eaux, et tantôt à une grande profondeur ; quelquefois ils sortent un instant leur tête, et s'y replongent sur-le-champ. Ce mouvement produit un petit bruit pareil à celui de quelques larges gouttes de pluie qui tomberaient dans l'eau : c'est ce que les habitans des côtes qu'ils fréquentent appellent le *jeu des harengs*. Pendant la nuit, leur présence se manifeste par une traînée de feu, car les harengs sont éminemment phosphoriques, ainsi que leur frai ; enfin, elle se décèle par des taches d'une matière onctueuse, qui flotte sur l'eau comme de l'huile, matière qu'on appelle *graisin*, et qui n'est autre chose, comme nous l'avons dit, que la laite du mâle : les soirées calmes sont les plus favorables à ces observations. Lorsque ces signes ne se manifestent point, c'est-à-dire lorsque le poisson nage dans la profondeur des eaux, on jette des lignes de fond, amorcées de petits crustacés, et on ne tarde pas à les retirer garnies de harengs, si on se trouve sur un banc de ces poissons.

C'est presque toujours le soir que l'on jette les filets, parce que la pêche des harengs, comme celle de tous les autres poissons, est plus avantageuse la nuit que le jour, attendu qu'alors ils montent à la surface de l'eau, et qu'ils accourent aux lumières qu'on a toujours soin d'attacher aux navires de pêche. Quelques indices servent à faire juger aux pêcheurs si la pêche sera abondante ou non. Ainsi, ils en augurent favorablement lorsqu'après une tempête il survient un calme accompagné de brouillard ou de brume, lorsque le vent souffle de l'endroit d'où viennent les harengs, etc. On prétend au contraire que la pêche de la nuit ne sera pas bonne quand les soirées sont calmes et que le ciel est serein.

Des procédés en usage pour la pêche du hareng. — Nous parlerons d'abord des procédés employés par les Hollandais, qui excellent toujours dans cette pêche, et dont les réglemens sont les mieux observés.

Les filets dont ils se servent sont de différentes grandeurs ; mais ceux qui sont consacrés à la grande pêche doivent avoir, d'après leurs réglemens, de 5 à 600 toises de long. Autrefois, on les faisait en fil retors ; mais comme ils ne duraient qu'un an, on les a remplacés par des filets de soie, qui sont encore passablement bons à la troisième année. Leurs mailles doivent avoir au moins un pouce de large. (V., à la fin de ce *Dictionnaire*, les *Réglemens sur la pêche du hareng*.) On les teint en les exposant à la fumée.

La grandeur des filets ne permettant pas de les manœuvrer à la main, c'est par le moyen d'un cabestan qu'on les jette à l'eau et qu'on les en retire. Cette opération est très-pénible, et n'est pas sans danger pour les matelots. On met à celui des bouts du filet qui est jeté le premier à la mer une bouée de forme conique, qui indique sa position. A mesure que le filet quitte le navire, on attache des pierres à sa partie inférieure, pour la faire enfoncer, et des barils vides à sa partie supérieure, pour la faire surnager ; et lorsque la totalité du filet est à l'eau, le navire dérive le plus lentement possible : alors, tous ou presque tous les harengs qui rencontrent le filet, voulant forcer l'obstacle qui s'oppose à leur marche, engagent leurs ouïes dans les mailles de la tessure et y restent accrochés. Pour que cette opération se fasse bien, il ne faut pas que le filet soit tendu : aussi a-t-on toujours soin de le tenir plissé sur la corde supérieure.

Lorsqu'on juge qu'il y a autant de poissons *maillés* que le filet peut en porter sans se rompre, on le retire par le même moyen qu'on a employé pour le jeter à l'eau : seulement un matelot ou plusieurs matelots tendent horizontalement un filet au-dessous de l'autre à sa sortie de la mer, pour recevoir les poissons qui ne sont pas bien *maillés* et que le mouvement ou le frottement détache. Les autres tombent sur le pont ou sont démaillés à la main.

Quelquefois il ne faut que quelques instans pour garnir un filet de poissons ; d'autres fois, une marée entière suffit à peine. Ordinairement on regarde la pêche comme très-bonne lorsqu'au bout de 2 heures on est obligé de le retirer.

La pêche est souvent troublée par les *requins* et autres espèces de poissons voraces, qui affluent toujours autour des bancs de harengs pour les dévorer. Elle l'est sur-tout par la *chimère antarctique*, qui, pour cette raison, a pris le nom de *roi des harengs*. Tous ces poissons, fort gros et féroces, font, pour passer au travers du filet, des efforts qui non-seulement l'exposent à être déchiré, mais qui encore déterminent la colonne de harengs à prendre une autre direction, et il y a des années et des parages où ils sont si nombreux, qu'ils obligent d'abandonner la pêche. Il y a plus, on a été forcé de renoncer à préparer les harengs en mer, sur les côtes de France, parce que leurs intestins, qu'on jette hors des navires, fixaient ces poissons voraces dans les parages de la pêche bien au-delà de sa durée, et qu'ils nuisaient à la petite pêche, c'est-à-dire à celle du *merlan*, des *pleuronectes*, etc.

C'est ordinairement vers le 10 ou le 15 septembre que paraissent à Yarmouth les premiers bancs de harengs; il en arrive de plus considérables à la fin de ce mois, et de moins abondans en octobre.

Nous avons déjà indiqué les bâtimens qui sont employés à la pêche d'Yarmouth, et il nous suffira de rappeler que les Anglais se servent pour cette pêche de différentes sortes de bâtimens : les uns, assez semblables aux gondoles de Dieppe, et dont le port est de 25 tonneaux; les autres, et qui sont en plus grand nombre, comparables aux petites crevelles du même endroit, et dont le port est de 8 à 15 tonneaux; enfin les Anglais y emploient de petits heux, de grands bateaux ou doubles chaloupes, etc., et il s'en rassemble quelquefois jusqu'à deux mille, qui apportent le poisson frais à leurs ports.

Les bâtimens hollandais sont en général plus commodes pour la pêche que ceux des autres nations, leur pont ayant plus d'étendue; ce qui permet d'y placer quantité de barils pour paquer les harengs. Du reste, les bâtimens employés à Yarmouth sont ordinairement les mêmes que ceux qu'ils emploient pour la pêche de la morue sur le Doggers-Banck, et pour celle du hareng à Hitland. Les moindres de ces bâtimens sont plus forts que les plus gros de ceux employés par les Anglais : leur port est de 60 tonneaux.

Les pêcheurs hauts-normands vont quelquefois à cette pêche avec des bateaux de 60 ou 80 tonneaux, qu'on nomme à Dieppe *grandes gondoles* ou *grands drogueurs* : ils sont montés par vingt-quatre à vingt-huit hommes.

Les Dunkerquois emploient souvent des corvettes de 30 à 40 tonneaux.

On emploie aussi pour cette pêche des bâtimens à deux ponts, qui ont servi pour la pêche de la morue.

De la pêche sur les côtes d'Écosse et d'Irlande. — La pêche au nord de l'Ecosse diffère peu de celle qu'on fait aux Orcades, et celle d'Irlande ressemble beaucoup à celle d'Yarmouth.

Des pêches de harengs qui se font sur les côtes de France. — On prend accidentellement des harengs dans les étentes, les parcs, et autres filets qu'on tend à la basse eau; à l'égard des parcs fermés, comme il n'est question que d'arrêter les harengs, il suffit que les mailles soient assez petites pour qu'ils ne puissent passer au travers, puisque, sitôt qu'ils sont arrêtés, ne pouvant sortir du parc, on les prend à la basse mer, dans son enceinte, avec des trubles ou d'autres petits filets.

La pêche qu'on nomme *marseique* à Fécamp, parce que, dit-on, on la pratique dans le mois de mars, saison où les harengs sont souvent abondans à cette côte, se fait près de terre, à des endroits où il n'y a pas une grande épaisseur d'eau, avec un filet lesté et flotté, dont les mailles ont 11 à 12 lignes d'ouverture en carré, quand on se propose de prendre des harengs pleins, et 10 à 11 quand il s'agit de prendre des harengs gais, ce qui est très-ordinaire en cette saison. Cette tessure est ordinairement formée de douze à quinze pièces de filet; on la tend sédentaire et par fond, comme on le voit *Pl.* 33, *N°. VIII.* Pour cela, chaque bout du filet est retenu par une ancre *A B*; et la position des ancres se reconnaît par des bouées *C C*, amarrées aux ancres : il faut que le terrain soit solide comme pour les folles. On laisse ce filet au fond de l'eau pendant quelques jours; ensuite on va, avec un bateau *d*, relever et prendre le poisson qui s'y est maillé. On trouve avec les harengs de petits maquereaux qu'on nomme *roblots*.

Pêche du hareng dans la Manche. — Elle s'étend depuis le Pas-de-Calais jusqu'à l'embouchure de la Seine, et elle se fait par les pêcheurs de Boulogne, de Cayeux, du Tréport, du Bourg-d'Ault, de Dieppe, et par ceux des ports d'Angleterre qui bordent la Manche : elle dure depuis la mi-octobre jusqu'à la fin de décembre.

Les pêcheurs se rendent au lieu de la pêche à force de rames, si leurs bateaux sont petits et s'ils s'établissent près de la côte; mais, autant qu'ils le peuvent, ils vont à la voile, sur-tout quand ils emploient de grands bâtimens ou lorsqu'ils ont à se porter au large : dans ces cas néanmoins, ils sont obligés de s'aider de rames lorsque les vents sont contraires et pas assez forts pour les empêcher de sortir; mais le plus souvent ils parent leurs voiles.

Quand le bâtiment est rendu au poste qu'il doit occuper, on le met côté en travers au vent, et on le démâte d'abord de son grand mât On conserve ordinairement le mât d'avant jusqu'à ce qu'on ait mis le filet à l'eau. Les pêcheurs se démâtent et se désagréent avec une grande promptitude. Tout étant ainsi disposé, on tire le halin et les filets des soutes où on les avait pliés : c'est ce que font les matelots, *Pl.* 33, *N°. III.*

Pour tirer les filets de leur soute, on commence par lever les écoutilles par feuillets. On a soin de mettre deux rouleaux, un sur le vibord, et l'autre au bord de la soute, du côté qu'on tire le filet, pour qu'il ne s'accroche point, et qu'on puisse le tirer aisément de la soute sans l'endommager; dans la même vue, on garnit d'une vieille voile les endroits du bâtiment où nécessairement le filet doit porter. Des matelots se distribuent, les uns de la soute, les autres sur le pont, pour parer les filets et les remettre à deux contre-maîtres, qui sont, ou à califourchon, ou le ventre appuyé sur le franc-bord, vis-à-vis la soute où sont les filets; ils les saisissent, un par la ficelle des liéges, l'autre par le pied, et étant ainsi étendus, ils les mettent à la mer sans confusion.

Quand toute la tessure a été mise à l'eau, ne retenant dans le bateau qu'un bout du halin, les pêcheurs laissent leur bateau dériver conjointement avec la tessure. Cette pêche ne se fait que la nuit, et pour éviter les abordages, les pêcheurs sont obligés d'avoir un ou deux fanaux allumés, et un peu élevés au-dessus du pont; souvent on en place un sur le gibet. Cette lumière a encore l'avantage d'attirer le poisson, et pour cette même raison les lumières qui viennent de terre sont fort contraires à la pêche. On met ordinairement le filet à l'eau vers les 8 heures du soir; néanmoins l'heure varie suivant la saison et la marée; souvent on le laisse dériver pendant toute une marée : alors les matelots

se reposent, il n'en reste qu'un pour faire le guet; néanmoins, quand on juge que beaucoup de poissons ont donné dans le filet, on en retire, au bout de quelques heures, une pièce ou deux, pour examiner si l'on en a pris beaucoup. Si effectivement on le trouve bien garni, on se met en devoir de retirer la tessure; mais s'il y en a peu, on remet à l'eau les pièces du filet qu'on en avait tirées, et on continue la dérive jusqu'à la fin de la marée, à moins qu'il ne survienne du gros temps, ou que le jour ne commence à paraître, ou que le temps ne presse pour appareiller, afin de se rendre au port; car, dans ces circonstances, on est obligé de relever promptement le filet.

Quand l'équipage est assez fort, on tire à bras le halin à bord; mais ordinairement on le fait passer par les écubiers, et on le pare au cabestan, que des hommes virent. Il y a des matelots qui saisissent les baffouins et les bandingues à mesure qu'elles paraissent, pour les détacher du halin et les mettre à bord, ainsi que les barils; et à cet effet ils se servent souvent d'un gaffot pour les attraper : d'autres matelots lovent le halin dans la soute.

En même temps deux matelots, et ce sont ordinairement des contre-maîtres, saisissent le filet, l'un par la ficelle des liéges, l'autre par le pied du filet, qu'ils tirent à bord, et l'embarquent par le milieu du bateau, ayant derrière eux des matelots, les uns qui leur aident à haler le filet, d'autres qui démaillent le poisson, et d'autres qui plient et lovent le filet dans la soute d'où on l'a tiré. En secouant le filet sur le pont, tous les poissons qui ne sont pas bien broqués tombent; on démaille les autres; mais il en tomberait à la mer qui seraient perdus s'il n'y avait pas un homme qui, ayant les pieds sur la préceinte, et étant retenu par une corde qui passe sous ses aisselles, tend un manet pour les recevoir; cet homme, qui est ordinairement le maître, présente donc sous le filet un manet pour recevoir les harengs qui se détachent, et quelquefois il en attrape dans une marée de quoi remplir un ou deux barils. Quand le filet est très-rempli de poisson, il est fort lourd, et ceux qui sont chargés de le tirer à bord fatiguent beaucoup; dans ce cas, ils se font aider par des matelots, qui saisissent le filet avec de petits crocs.

Du transport du poisson au port. — Aussitôt que les pêcheurs ont relevé leurs filets, ils appareillent pour essayer de gagner promptement leur port; car il est avantageux de transporter le poisson à terre le plus tôt possible. Celui qui est nouvellement tiré de l'eau se vend toujours plus cher que celui qu'on a conservé 2 jours, et celui qui est plus anciennement pêché est presque toujours rebuté. Les petits bateaux qui pêchent près de la côte ont à cet égard un grand avantage sur les autres, puisqu'ils peuvent livrer leur poisson le jour qui suit la nuit où il a été pêché; ce qu'on appelle, comme nous l'avons dit, le *poisson d'une nuit*. C'est parce qu'ils peuvent livrer promptement leur poisson qu'ils ont coutume de le jeter dans la cale ou soute par des ouvertures qui sont au pont; mais ceux qui vont pêcher loin de leurs ports, ou près des côtes d'Angleterre, se gardent bien de le jeter ainsi dans la cale, où il s'altère promptement; ils le mettent dans des parquets sur le pont. Lorsque la pêche donne bien, au lieu de revenir à terre, comme font les pêcheurs dont nous venons de parler, ils versent leur poisson dans de petits bateaux qui, à force de rames ou autrement, gagnent le port le plus promptement qu'ils peuvent, ce qui met les pêcheurs en état de continuer leur métier; mais s'il arrive que cette ressource leur manque, les bâtimens d'une force un peu considérable, s'étant approvisionnés de sel et de quarts, salent leur poisson à demi ou le braillent, comme nous allons le dire en parlant de la salaison des harengs : moyennant ces précautions, ils peuvent conserver leur poisson quelques jours sans qu'il s'altère. Ces pêcheurs ont encore recours à ce moyen quand les vents contraires ne leur permettent pas de gagner le port : quelquefois même ils en salent en vrac.

De la vente du poisson frais aux chasse-marées et aux saleurs. — Dans presque tous les ports où il se fait une pêche un peu considérable de hareng, à l'arrivée des barques on sonne une cloche pour l'annoncer à ceux qui veulent en acheter. Les marchands en détail de hareng frais et les chasse-marées, qui en transportent dans l'intérieur des terres, ont la préférence sur les saleurs, et après avoir pris la permission du magistrat, ils l'achètent à bord du bateau et à son arrivée, afin de l'avoir plus promptement : aussi le paient-ils un peu plus cher que les saleurs, et dans la primeur ce sont ces marchands de poisson frais qui achètent presque tout. Ce privilége leur est accordé par un arrêt du parlement de Rouen, du 23 mai 1765.

Les chasse-marées achetaient autrefois leur poisson au mille; mais maintenant c'est à la mesure. Aussitôt que le poisson leur est livré et qu'ils ont acquitté les droits, ils le font transporter à leurs frais au lieu où ils veulent le mettre en paniers; ils le jettent d'abord dans de grandes bailles ou des cuviers remplis d'eau de puits : il y a souvent dans les ports un puits dont l'eau passe pour être préférable aux autres.

On lave soigneusement les harengs dans cette eau; puis on les arrange, en les pressant bien les uns contre les autres dans des paniers dont le fond et les côtés sont garnis de paille longue, les mettant par lits jusqu'à ce que le panier soit entièrement rempli; puis ils en entassent au-dessus des bords du panier, la tête en bas, pour en former une espèce de dôme, qu'on couvre de paille bien foulée sur les bords du panier, et arrêtée bien fermement avec de la ficelle. On arrange ensuite les uns auprès des autres tous les paniers dans des voitures faites exprès, dont le fond est formé par des enlacemens de cordages, afin de diminuer la force des cahots; ils ont des paniers de différentes grandeurs, suivant le lieu où ils se proposent de vendre leur poisson. Les voitures qui viennent à Paris en chargent ordinairement 8 ou 9,000, celles qui partent de Boulogne sont environ 60 heures en route. Les marchands font des avances aux voituriers, et leur paient l'excédant à leur retour. Au commencement de la harenguaison, lorsque les harengs sont rares et chers, on en distribue dans les différentes provinces à dos de cheval.

Mais cette vente du hareng aux chasse-marées est bien moins importante que celle qu'on fait aux saleurs.

Du transport des harengs chez les saleurs. — Dans les ports où la pêche du poisson n'est pas fort abondante, et où les marchands logent près du port, ce sont des femmes qui transportent les harengs chez les saleurs, dans des paniers à bras, ou sur leur tête, ou sur leurs épaules, ou sur des civières, ou enfin dans de grands paniers qu'on porte à deux; mais dans les ports où l'on fait de grandes salaisons, sur-tout quand il faut livrer le hareng assez loin, les hommes et les femmes le portent dans des hottes dont la mesure est déterminée par les réglemens. La livraison du hareng en vrac ou paqué à la mer se fait sur des brouettes ou sur des camions.

Des défauts qui font rebuter les harengs frais, soit par les marayeurs, soit par les saleurs. — Il faut que la proportion entre les harengs pleins et les harengs gais se trouve, à la livraison, à-peu-près conforme à la déclaration qu'en a dû faire le maître-pêcheur chez le magistrat, et lors de la vente qui s'en est faite à l'arrivée sur le port. On rebute les *harengs boussards* ou *à la bourse;* les harengs *loqués*, c'est-à-dire ceux qui ont été mordus par les chiens de mer ou les poissons voraces; les harengs *peignés*, qui sont ceux qui ont perdu leurs nageoires ou beaucoup de leurs écailles; les harengs *éventrés*, ceux dont le ventre est ouvert et laisse apercevoir les entrailles; les harengs *bougons*, qui ont perdu la tête ou la queue; les harengs *égorgés*, ceux auxquels les femmes, en les habillant, ont emporté la tête; mais ce dernier défaut, n'étant pas produit par les pêcheurs, n'est pas mis à leur charge. Tous ces harengs de rebut se vendent aux pauvres gens.

Un réglement du parlement de Rouen, du 23 mai 1765, porte, art. 5, que le hareng de trois nuits ne pourra être vendu qu'aux revendeurs et chasse-marées pour la subsistance de ceux qui voudront l'acheter à cette intention, et aux saleurs, pour être bouffi à la cheminée, et faire l'espèce de hareng appelé *craquelot*, mais point pour être salé en blanc et mis en quart, et que sous aucun prétexte le poisson de quatre nuits ne pourra être vendu à qui que ce soit, à peine de confiscation et d'amende.

De la pêche du hareng en Bretagne. — On pêche un peu de harengs aux côtes du pays nantais, principalement à la côte de Piriac. On se sert pour cette pêche de manets qui ont environ 30 brasses de longueur, que l'on jette près de la côte, où il y a beaucoup de fond, et qu'on ne relève qu'au bout de 24 heures, attendu que ce poisson y est en petite quantité.

On fait une pêche plus considérable aux côtes de Bretagne, depuis la pointe de Saint-Gildas-de-Rhuis jusqu'à l'embouchure de la rivière de Vilaine; elle précède celle de la Manche, puisqu'elle se fait quelquefois dès le commencement de septembre; mais elle ne dure que 15 jours ou 3 semaines.

La plupart des pêcheurs sont du village d'Hennebon : ils font leur pêche avec de petits bateaux du port d'environ 2 tonneaux, dans lesquels ils s'embarquent ordinairement au nombre de cinq personnes; savoir, deux hommes et trois femmes, ou des mousses. Ces petits bateaux emportent cinq pièces de filets, de 30 brasses chacune, et lorsqu'on se sert de chaloupes plus fortes, on embarque sept pièces de filets de cette même longueur; les uns et les autres ont 75 mailles de chute. Ces bâtimens mettent leurs filets à l'eau vers les 6 heures du soir, et les relèvent vers les 6 heures du matin. Cette pêche se fait sans appâts; on laisse dériver le filet sur le fond tant qu'il est uni.

§ 3. — *Des préparations que l'on donne aux harengs pour les conserver.*

On sait que le hareng meurt aussitôt qu'il est sorti de l'eau, et qu'il ne revient plus à la vie lors même qu'on le rejetterait à l'instant dans son élément naturel; c'est ce qui a donné lieu à cette comparaison : *Aussi mort qu'un hareng.* De plus, il s'altère promptement, sur-tout lorsqu'il fait chaud. Il est donc de la plus grande importance de lui faire subir les opérations conservatrices le plus tôt possible.

Pour toutes les préparations que l'on donne aux harengs dans la vue de les conserver et de les mettre en état d'être transportés fort loin, on emploie toujours du sel; mais il y en a de différentes qualités, et tous ne sont pas également propres à faire de bonnes salaisons.

Les sels dont les Français font usage sont ceux de Poitou, de Saintonge, de Bretagne et de Normandie. Tout le monde convient que la qualité de ceux qu'on nomme *de brouage* est supérieure à celle des autres. On les fait dans les marais salans de Brouage, de Marans, de l'île de Ré et autres lieux de la côte de Saintonge et de Poitou.

Quand ces sels sont anciens, qu'ils se sont bien égouttés, qu'ils sont devenus doux, ils ne font point ouvrir le poisson, il n'en racornissent point la chair; ils lui laissent tout son bon goût sans lui communiquer d'âcreté; en un mot, quand on emploie une juste proportion de sel, on est certain de faire de bonnes salaisons.

Quelques personnes emploient encore, pour saler les harengs, du sel de retour des campagnes, qu'on a embarqué pour la pêche de la morue.

Les étrangers nos voisins emploient pour leurs salaisons des sels blancs d'Espagne et de Portugal.

Des vaisseaux dans lesquels on met les harengs. — On met les harengs salés dans des barils pour les conserver et en faciliter le transport; et comme ils se vendent assez ordinairement dans ces barils, il faut, pour la fidélité du commerce, qu'ils soient de jauge.

A Dieppe, on distingue, en général, deux espèces de futailles pour les harengs; savoir, les barils caques et les barils romains; les premiers se divisent en demis, en quarts et en huitièmes, les autres, dits *romains*, ne se divisent qu'en demis et rarement en quarts.

Les barils-caques servent à mettre le hareng blanc salé; ils doivent être bien étanchés; on les fait quelquefois de chêne, le plus souvent de hêtre. Ces ba-

rils sont soumis à la surveillance de la police, tant pour la condition du tonnelage que pour la jauge.

Les barils romains étant destinés à être remplis de harengs saurs, il n'est point nécessaire qu'ils soient aussi parfaitement étanchés que ceux qu'on destine pour le hareng blanc ; et comme ils ne sont point sujets à visite, les tonneliers peuvent faire les douves de toutes sortes de bois. Les habitans du Nord paquent leurs harengs dans des futailles de sapin : on prétend que ce bois communique au poisson une odeur désagréable ; c'est pourquoi ceux qui font des chargemens de harengs dans le Nord tirent le poisson des futailles de sapin et le paquent dans des barils de chêne ou de hêtre, si c'est pour le hareng blanc, ou de tout autre bois qui n'ait point d'odeur, si c'est pour des harengs saurs.

Préparations diverses. — Les Français, les Hollandais et les Anglais préparent des harengs, les uns qu'on nomme *salés en blanc*, et les autres *saurés*, quelques-uns à la façon des anchois ; mais les Français et les Hollandais en saurent peu, en comparaison de ce qu'ils salent en blanc : les Anglais, au contraire, saurent la plus grande partie des harengs qu'ils pêchent à Yarmouth : ils les nomment *pichling*.

Les différentes préparations qu'on donne aux harengs sont donc de les *brailler*, de les *saler en vrac*, de les *saler en blanc* et de les *paquer* ; d'en faire du *hareng bouffi* ; de les *saurer*, de les préparer à la façon du Mecklembourg ; enfin, d'en faire ce qu'on nomme *à la haque*, et dont les pêcheurs cordiers se servent pour amorcer leurs haims. Il n'est point question ici des préparations que les chasse-marées donnent aux harengs qu'ils se proposent de transporter frais dans les différentes provinces : nous avons dit qu'elles se réduisaient à les laver et à les arranger dans des paniers. Il pourrait être avantageux, pour la conservation des harengs qu'on vend frais, de leur ôter les ouïes et les entrailles, qui se corrompent plus promptement ; mais les chasse-marées disent qu'ils ne seraient plus marchands. Nous allons suivre, les unes après les autres, les différentes préparations que leur donnent les saleurs.

De l'opération de brailler. — Quand les pêcheurs ne peuvent pas livrer leur poisson dans les 24 heures du temps qu'il a été pêché, ils lui donnent une demi-salaison, qu'on appelle *brailler* ; il est important qu'elle soit faite presque aussitôt que le poisson est tiré de l'eau. On braille aussi dans les ports le poisson qu'on se propose de saler en blanc ou de saurer : quand on braille à la mer, cette préparation est, en quelque façon, provisoire, et met seulement le poisson en état d'être conservé 2 ou 3 jours sans se gâter ; ce qui est ordinairement suffisant pour gagner le port. Cette opération se fait de différentes manières. Duhamel dit qu'à la mer, où l'opération doit être faite promptement, on n'habille point les harengs, c'est-à-dire qu'on ne leur ôte ni les ouïes ni les entrailles, et que c'est bien à tort ; car ces harengs ne sont propres qu'à être bouffis ou saurés ; mais il paraît qu'aujourd'hui on les habille. Quelques-uns, pour brailler, mettent une petite quantité de hareng dans une baille : ils répandent dessus du sel à la main : sur cette couche de sel, ils en mettent une de harengs, puis du sel, et ils braillent, brouillent ou remuent le hareng dans le sel, soit avec les mains, soit avec une spatule.

D'autres mettent une petite quantité de harengs dans une espèce de casserole de cuivre avec du sel, et ensuite brouillent le tout pour que le sel s'attache de toutes parts au poisson. Quand les harengs sont rares, les chasse-marées transportent de ces harengs braillés en différens endroits, où ils les vendent comme frais ; mais communément les pêcheurs les renversent dans une braille pour qu'ils prennent le sel, et ils se pressent de gagner le port pour les livrer aux saleurs le plus promptement qu'il leur est possible : au reste, les harengs braillés doivent se livrer à la mesure, comme ceux qui sont frais. Quelquefois les saleurs versent confusément ces harengs braillés dans une tonne qu'on enfonce après avoir mis entre les harengs un peu de sel : c'est ce qu'on appelle *paquer en vrac*. Quand ces harengs ont été caqués et qu'on a mis suffisamment de sel, ils peuvent se conserver long-temps.

Il y a une autre façon de brailler à la mer, qu'on nomme *en bac* ou *en grenier* : pour cela, quand le hareng a été brouillé avec le sel, comme nous l'avons dit, on le jette avec son sel dans un jardinet de la matotte, qu'on a eu soin de garnir d'une voile pour retenir le sel et empêcher qu'il ne se rende à la pompe. A mesure qu'on le dépose dans le jardinet, on répand par-dessus un peu de sel : cette méthode, qu'on appelle *brailler en bac*, n'est pas, à beaucoup près, aussi bonne que celle qui consiste à le mettre en vrac dans des tonnes ; ce hareng ne peut être bon qu'à bouffir ; mais on n'a pas toujours des tonnes à la mer, ni le temps de caquer le poisson, non plus que de le brailler avec plus de soin, et par cette préparation on peut le conserver assez bien pendant quelques jours, pour en faire ensuite des harengs bouffis.

Chez les saleurs, où l'on a plus d'emplacement et où l'on peut prendre le temps nécessaire, l'opération de brailler ne se fait qu'après que les harengs ont été lavés, moulés, caqués et habillés : en cet état, comme on le verra dans la suite, on les porte aux saleurs, qui les braillent ; mais pour cela ils suivent différentes méthodes.

Dans plusieurs ports, on se sert d'un cuvier ou grande baignoire dans laquelle on verse une hottée de harengs : sur-le-champ une personne préposée au braillage saupoudre dessus une légère couche de sel, ce qu'elle répète toutes les fois qu'on verse une hottée de harengs dans le cuvier, jusqu'à ce qu'il soit rempli : on ne le remue pas, et on lui laisse prendre un degré de sel convenable avant de passer à une autre opération.

Dans d'autres ports, à mesure que les femmes ont habillé le poisson, elles le jettent dans un bac ou une auge, qui forme comme une large gouttière de 8 pieds de longueur sur 13 pouces de largeur au bas, et 18 pouces au haut, et dont un bout est ouvert : ce bac est posé sur deux chantiers qui l'élèvent de 2 pieds au-dessus du terrain ; le bout, qui est ouvert, est un peu plus bas que l'autre, pour que le poisson coule plus aisément quand,

étant braillé, on veut le tirer de l'auge ou bac. A mesure qu'on le met dans le bac, des femmes répandent du sel dessus, et elles le brassent ou le remuent avec une pelle, jusqu'à ce que toute la superficie du poisson soit à-peu-près également garnie de sel; on emploie environ 150 livres de sel pour brailler un last ou 10 à 12 milliers de harengs; lorsque les poissons sont également garnis de sel, on les fait couler avec une pelle dans un panier, qu'on met dans un baquet destiné à recevoir le sel qui tombe des harengs, pour qu'il ne soit pas perdu; puis on paque en vrac les harengs braillés.

Opération des caqueuses pour la préparation des harengs blancs. — Les harengs qu'on livre frais aux saleurs, ainsi que ceux qui ont été braillés à la mer, se traitent de la même manière, à moins que ceux qu'on a braillés à la mer n'aient été habillés, ce qui est très-avantageux; car le hareng braillé qu'on caquerait ensuite serait beaucoup inférieur à celui qu'on aurait caqué et salé frais. Le hareng braillé et ensuite caqué fait toujours une mauvaise salaison; comme il a pris d'abord peu de sel, il est mou, et en cet état, en passant dans les mains des caqueuses, il est sujet à se peigner.

A mesure que les harengs frais arrivent chez les saleurs, on les verse dans des cuves pleines d'eau, qui sont quelquefois assez grandes pour contenir plusieurs lasts de harengs. Les femmes chargées de ce travail s'arrangent autour de ces cuves pour leur donner la préparation qu'on nomme *caquer:* pour cela, avec la main gauche, elles prennent chaque hareng l'un après l'autre, près de la tête; puis le pressant entre les doigts de la main droite, qu'elles font couler de la tête à la queue, elles en détachent tous les corps étrangers qui pourraient les salir, et emportent une partie des écailles, c'est ce qu'on appelle *moulter;* ensuite, tenant toujours le hareng de la main gauche, elles soulèvent avec deux doigts de la droite l'opercule des ouïes, elles passent le doigt index par-dessous, et saisissant avec le doigt ces guignes des deux côtés, elles les arrachent, et avec elles l'estomac et l'intestin qui répond à l'anus, en sorte qu'il ne reste dans le corps que les œufs et la laite : c'est ce qu'on appelle *caquer.* Les caqueuses font ordinairement une légère incision à la gorge avec un petit couteau qu'on nomme *caqueux.* Il faut prendre garde, dans cette opération, de détacher la tête; car ces poissons mutilés seraient mis au rebut. A mesure que les harengs ont reçu cette préparation, on les met dans des mannes, séparant les laités des œuvés, pour les porter ainsi triés au saleur, qui les braille; elles mettent aussi à part les harengs de rebut, dont nous avons parlé.

Communément ce triage se fait par les paqueuses, excepté quand on vide les tonnes de harengs salés en vrac et caqués à la mer pour les mettre en barils, lorsque le saleur juge que ces harengs ont pris assez de sel. Les caqueuses ramassent toutes les issues, qu'elles sont obligées de porter à la mer.

De la salaison et du paquage des harengs. — Les saleurs commencent, à l'égard des harengs frais que leur fournissent les caqueuses, par les brailler dans le sel, ainsi que nous l'avons expliqué plus haut: on est dispensé de cette opération pour ceux qu'on a braillés à la mer, lorsque ceux-ci ont été caqués ou vidés de leurs ouïes et de leurs intestins, qui sont les parties les plus sujettes à se corrompre : les pêcheurs le savent bien, et quand ils en ont le temps, ils les caquent à bord, sur-tout ceux qu'ils se proposent de saler en vrac pour les conserver plus long-temps.

Les saleurs dans les ports arrangent grossièrement les harengs braillés dans des tonnes ou de grands barils; ils les emplissent comble sans les fouler, et les laissent s'affaisser d'eux-mêmes dans ces barils pendant quelques heures; ensuite les tonneliers y mettent les fonds : ce sont ces harengs qu'on appelle *salés en vrac.* On les laisse ainsi renfermés dans ces barils pendant 15 jours ou 3 semaines, pour leur donner le temps de prendre le sel et de s'en pénétrer; cette préparation diffère peu de ce qui se fait à la mer. Pendant ce temps, le hareng s'affaisse, il rend son eau; il se forme une saumure qui surnage le poisson, et il faut empêcher qu'elle ne coule, car le poisson qui resterait à sec se gâterait.

Quand le saleur juge que les harengs ont suffisamment pris sel, il les tire des tonnes en vrac, soit qu'ils aient été faits à la mer ou dans le port, pour les paquer en baril; ce qui les met en état d'entrer dans le commerce. Voici cette dernière opération. On défonce les tonnes ou barils en vrac, et on renverse les poissons dans une cuve, où les femmes les lavent avec leur saumure : dans les ports où le sel est commun, quelques-unes les lavent dans une saumure nouvelle; méthode qui semble préférable, parce que la vieille saumure, étant déjà chargée du sang et de la lymphe du hareng, a plus de disposition à se corrompre que la nouvelle. Mais qu'on se serve de l'une ou de l'autre saumure, on doit les bien nettoyer de la terre et des saletés qui peuvent s'y être attachées; ensuite on les tire de la saumure avec des pelles percées ou formées par un filet de corde tendu sur un châssis de fer, et on les met s'égoutter dans des corbeilles à claire-voie; quand ils sont suffisamment égouttés, les mêmes femmes les prennent un à un pour les arranger ou les paquer dans des barils de différentes jauges, quarts, demi-quarts ou huitièmes, etc.; elles les pressent le plus qu'elles peuvent les uns contre les autres, mettant toujours le ventre en haut.

Comme le ventre est la partie la plus saillante des harengs, il faut, quand un lit est fini, qu'on n'aperçoive ni les têtes ni les queues, et qu'on ne voie que les ventres. On fait, dans cette opération, un nouveau triage, et les paqueuses mettent au rebut les harengs piqués, séchés ou éventrés, en un mot, ceux qui ne sont point marchands ou qui ont quelque défaut. Quelques-unes font ensuite un second triage des plus beaux harengs tout laités; ce sont des harengs de choix qu'on paque en petits barils : le reste forme les harengs marchands; d'autres, pour ne point appauvrir les harengs marchands, ne font point de choix.

On remplit ainsi les barils jusqu'au haut du jable; ensuite le tonnelier lâche les cercles du haut, qu'on

nomme *le collet* ou le sommier, et ayant mis sur le poisson un faux fond, ils montent dessus pour le fouler ou, comme l'on dit, le *sauter*. Quand les paqueuses ont la main forte et qu'elles savent bien arranger les harengs, il suffit de les sauter une fois; mais lorsqu'elles sont faibles, on les saute deux ou trois fois, mettant de nouveaux lits de harengs à mesure que les autres s'enfoncent : car il est si important que les harengs soient bien pressés les uns contre les autres dans les barils, que quelquefois on les entasse avec un verrin ou un cric, comme cela se fait pour la morue (*Pl.* 42, *N°. VII*); cette condition est sur-tout regardée comme importante quand on paque des harengs-gais.

Enfin les tonneliers enfoncent les barils et resserrent les cercles, ce qui comprime encore beaucoup les harengs : alors on relie les barils en plein, ou on les double, pour nous servir de l'expression des ports. Les habiles tonneliers parviennent à faire en sorte que le fond pose immédiatement sur le poisson, sans qu'il s'en trouve d'engagés entre le fond et le jable. Suivant l'ordonnance, 18 barils en vrac doivent faire 12 barils bien paqués, et un baril bien paqué doit peser 280 à 300 livres.

Quand nous disons qu'au paquage on doit faire tenir 18 barils en vrac dans 12 paqués, ce n'est qu'un à-peu-près; car il y a des barils en vrac qui contiennent plus de harengs que d'autres : ceux qu'on emplit à terre en contiennent presque toujours plus que ceux qu'on emplit à la mer; 12 barils bien paqués peuvent contenir à-peu-près 10,000 harengs, ce qui fait un last.

On n'emploie point ordinairement le sel au paquage; néanmoins, quand on doit transporter par mer ces quarts dans des pays chauds, on saupoudre un peu de gros sel entre les lits de harengs. Mais quelles que soient les précautions que l'on prenne pour les harengs qu'on destine aux pays chauds, ils ne peuvent passer en été dans ces pays sans s'altérer, et il n'a jamais été possible d'en transporter dans nos colonies de l'Amérique où l'on cultive le sucre.

Dans quelques ports, on arrange les barils paqués et enfoncés les uns auprès des autres, le bondon en haut, et on y verse à plusieurs reprises, par le bondon, de la saumure dans laquelle on les a lavés, après qu'on l'a laissée pendant 24 heures dans de grandes tonnes se clarifier par précipitation : quand on a versé cette saumure dans les barils, on les bondonne, et ils sont en état d'être vendus.

On remarquera, à cette occasion, 1°. qu'on préfère l'ancienne saumure clarifiée à la nouvelle; ce qui pourrait faire penser qu'il vaut mieux laver les poissons en vrac dans leur saumure que dans une nouvelle; 2°. qu'il y a des saleurs qui condamnent l'usage de verser de la saumure par la bonde : cette opération, disent-ils, ferait perdre au poisson une partie de la saumure qu'il aurait prise.

Paquage du hareng par les Hollandais. — Comme, dans certaines années, les côtes de Hollande ne fournissent que peu de harengs, les Hollandais, qui en font un très-gros commerce, ont pris l'habitude d'aller chercher ce poisson à la hauteur de Schetland, au nord de l'Écosse, ou à Yarmouth; et ces poissons ne pouvant être livrés frais aux saleurs, les pêcheurs les salent en vrac, et quelquefois les paquent dans leurs bâtimens : c'est en cet état qu'ils les livrent en Hollande.

Quand les corves ou autres bâtimens hollandais reviennent de l'une ou de l'autre de ces pêches, ils entrent dans les canaux qui traversent presque toutes les villes de Hollande. Ainsi, chaque marchand fait préparer son poisson devant sa maison, dont le bas sert ordinairement de magasin; quand le temps le permet, on paque le hareng au bord du canal; sinon cette opération se fait dans le magasin, mais toujours aussitôt que les pêcheurs ont fait leurs livraisons du poisson frais ou salé. On renverse le poisson, comme en France, dans des cuviers; on caque ceux qui sont frais, on les trie et on les alite de même : toute la différence consiste en ce qu'en France ce travail est fait par des femmes, et en Hollande par des hommes, qui, étant plus forts, les paquent plus pressés les uns contre les autres, et plus également.

Préparation des harengs saurs. — Duhamel, dont nous rapportons ici la description, observe que les meilleurs harengs saurs doivent être ceux d'Angleterre, parce qu'ils viennent tous d'Yarmouth, et que de plus, étant de la nuit, on les livre à la côte aussitôt qu'ils ont été pêchés, et qu'aucuns ne sont salés à bord des bâtimens. Les harengs saurs qu'on prépare en France ne sont point d'Yarmouth, parce que ceux que les Français pêchent dans ces parages sont tous salés en vrac dans les bateaux, et ensuite préparés en blanc; on ne saure guère que ceux qui ont été pris à la côte, et parmi lesquels les uns sont d'une nuit, d'autres de deux, même quelques-uns de trois, les uns pleins et les autres gais : circonstances qui apportent des différences considérables dans la qualité des harengs saurs, comme dans celle de ceux qu'on prépare en blanc. Cependant ceux de la Manche sont communément plus de vente et ont un coup-d'œil plus avantageux que ceux d'Angleterre, ce qu'on attribue à ce que ceux de France sont fumés avec du bois de hêtre bien sec; mais ils souffrent moins le transport et ne supportent pas aussi bien les chaleurs que ceux d'Angleterre. La couleur brune de ces harengs, et la propriété qu'ils ont de se mieux conserver, ne dépendraient-elles pas de ce qu'ils auraient été plus fumés et plus desséchés que ceux de France, peut-être aussi de ce qu'ils sont plus gras?

On prépare à Dieppe des harengs demi-saurs, qu'on nomme *craquelots*, *appétits* ou *bouffis*.

A l'égard des Hollandais, quand les harengs ne donnent pas à leurs côtes, ce qui arrive en certaines années, ils salent en blanc tous ceux qu'ils vont chercher, tant au Nord qu'à Yarmouth, et ne saurent que ceux qu'ils prennent près de leurs côtes, et qu'ils n'ont pas vendus frais.

On sait en général que pour saurer le hareng on ne le caque point, mais on le braille ou on lui fait prendre un peu de sel; ensuite on l'embroche dans des baguettes qu'on appelle *ainettes*, et on le suspend dans des espèces de tuyaux de cheminée, dans lesquels on le tient plus ou moins de temps à

une chaleur douce et à une fumée très-épaisse; en un mot, ces harengs sont un peu salés, puis fumés.

Des ustensiles dont on se sert dans les saurisseries ou roussables. — On a de grandes cuves semblables à celles dont on se sert pour caquer les harengs qu'on sale en blanc. Les femmes qui préparent les harengs bouffis en ont de différentes grandeurs, et ont même des baquets, pour y mettre les harengs qu'on va visiter avant de les passer aux baguettes. On a aussi des paniers treillés ou à jour, pour y mettre égoutter le hareng, comme on fait de celui que l'on paque, et de plus différentes sortes de mannes et mannettes, pour porter le hareng aux roussables, et livrer aux marchands les harengs bouffis. Les ainettes sont des baguettes de coudrier ou de saule, grosses comme le doigt, appointies par un bout, plus ou moins longues, suivant qu'il y a plus ou moins d'espace entre les bâtis de menuiserie où on les arrange, et qu'on nomme *chanlattes,* ou, dans les ports, *écanlattes;* des femmes enfilent des harengs dans ces baguettes pour les mettre aux roussables; on achète ces baguettes par bottes de 500 ou de 1000, et on en fait sa provision dans le mois d'août ou de septembre.

Outre les barils romains dont on a parlé, qui servent pour paquer les harengs qu'on envoie au loin, on a des corbeilles d'osier blanc et serré pour y arranger les harengs saurs ou bouffis, comme dans les barils, lorsqu'on n'a pas à les transporter loin : les plus grands ont 23 à 24 pouces de haut; ils sont un peu ovales, le grand diamètre de leur ouverture est à-peu-près de 20 pouces; on y arrange les harengs le plus serré qu'il est possible sans les sauter; ils en tiennent à-peu-près un mille.

On a encore différentes sortes de paniers pour mettre dans des voitures ou sur des chevaux, comme ceux qui servent au transport de la marée fraîche; il y en a qui contiennent 500 harengs, d'autres 200 ou 250; un cheval ne porte que 3 des premiers paniers, et 6 des autres. On doit enfin, pour fumer les harengs, avoir une provision de bois d'aune bien sec; on se sert aussi de copeaux de chêne ou de hêtre.

Des étuves, corettes ou coresses. — Il y a des étuves de différentes grandeurs; les unes sont au rez-de-chaussée, d'autres au haut de la maison, chacun profitant du lieu dont il peut disposer; il y en a aussi de petites et de grandes; c'est quelquefois un petit bâtiment de 10 pieds en carré sur 12 de hauteur, couvert en tuiles posées à mortier et bien crépies; on laisse sur chaque face du toit 15 ou 20 œils-de-bœuf formés par des faîtières renversées, qu'on nomme *des bavettes,* pour laisser échapper la fumée.

Des ouvriers employés à la préparation des harengs saurs. — On nomme *saurisseur* celui qui préside à toutes les opérations, particulièrement à la conduite du feu; car il faut un homme expérimenté pour conduire le feu convenablement; il n'a point de repos et ne dort que par intervalles, devant entretenir le feu jour et nuit, toujours égal et proportionné à la qualité des harengs : plus ils sont gras, plus il faut que le feu dure, et cependant il faut l'entretenir doux, de crainte que le poisson ne s'échauffe, et le cesser à propos; car lorsque le hareng est sec, il y a à craindre de le brûler.

Les *inqueresses* mettent les harengs aux baguettes en les piquant par les joues, de sorte que les pointes sortent par la gueule; elles les donnent au pendeur : quand le saurin ou saurisseur juge que le poisson est assez fumé, il ordonne au dépendeur de le retirer.

Le saureur est un maître tonnelier qui visite les ainettes à mesure qu'on les dépend, pour ôter tous les poissons défectueux, qu'il met au rebut; au sortir des mains du saureur, ils passent au compteur, qui les compte à l'ainette.

Enfin, les harengs visités et comptés sont portés à l'empipeur, qui les paque dans les barils romains, séparément ceux qui sont d'une nuit et pleins, et ceux qui sont de plusieurs nuits ou vides; les uns et les autres sont marchands, suivant leur qualité; on les arrange en rose, c'est-à-dire qu'on met les têtes autour du baril, et la queue vers le centre; enfin, d'autres tonneliers enfoncent les barils et quelquefois les sautent.

Le saurin ou saurisseur, le saureur, le compteur, le pendeur, le dépendeur et l'empipeur ont chacun ordinairement 6 harengs de triage par roussable, les autres ouvriers en ont 3; ces harengs sont nommés *saurins de bouche* et sont fort recherchés.

De la préparation du hareng saur en France. — L'espèce et la qualité du hareng que l'on saure en France sont les mêmes qu'on prépare en blanc; seulement on est plus attentif à ne préparer en blanc que les poissons d'une ou de deux nuits, au lieu qu'on saure quelquefois ceux de trois nuits, quoique les harengs d'une nuit qu'on saure soient beaucoup meilleurs que ceux de trois nuits

Le hareng qu'on veut saurer se vend à la mesure et à l'encan, comme celui qu'on se propose de préparer en blanc; le marchand saurisseur le fait apporter chez lui, comme on fait pour le hareng qui doit être salé en blanc. On ne le caque point, mais on le braille : pour cela, en l'emportant du bateau, on le met dans un magasin sur le plancher, qui doit être bien uni; deux hommes en remuent environ un cent à-la-fois avec des pelles de bois, pendant qu'un autre jette du sel dessus; et quand il y en a suffisamment pour que la superficie du poisson en soit couverte, on les pousse dans un coin les uns sur les autres, ce qu'on répète jusqu'à ce que toute la fourniture soit braillée, et on les laisse prendre sel pendant 24 heures; ensuite on les met dans des corbeilles à deux anses et à claire-voie, pour les plonger dans l'eau douce jusqu'à ce qu'il n'y reste plus de sel; ensuite on les met aux ainettes pour les pendre dans la coresse.

Voici une autre façon de brailler les harengs qu'on veut saurer. A mesure qu'ils arrivent, on les verse dans une cuve, et avec une pelle on les saupoudre de sel neuf; on les remue dans le sel pour qu'ils en soient également couverts de tous côtés; en un mot, on les braille comme on l'a dit plus haut; quand les pêcheurs les livrent braillés, c'est autant de fait et une avance pour le saurisseur.

Pour les laver, on les met dans des paniers à claire-voie, dont le fond s'élève en dedans comme

celui d'une bouteille; on plonge à plusieurs reprises ces paniers dans une cuve qui est remplie d'eau, ce qu'on répète jusqu'à ce que le sel soit fondu; à mesure qu'ils sont lavés et égouttés, on les ainette, c'est-à-dire que des femmes les enfilent par la tête avec des baguettes; on fait entrer la baguette par la joue, et on la fait sortir par la gueule. Il faut que les harengs ne se touchent point les uns les autres, afin que l'air chaud et la fumée les frappent dans toutes leurs parties; cependant une ainette qu'on suppose de 3 pieds quelques pouces de longueur est chargée de 20 à 22 harengs, et souvent on met douze ainettes vis-à-vis l'une de l'autre dans la roussable. A mesure que les ainettes sont chargées, on les présente les unes après les autres à des hommes qui sont sur les chanlattes; ils se les passent de main en main jusqu'à celui qui est le plus élevé; car c'est par le haut qu'on commence à garnir les chanlattes.

A mesure que les aînettes sont mises en place, le pendeur passe les doigts entre les harengs, ce qu'on appelle *étriquer,* afin de s'assurer que les harengs ne se touchent pas; car tous ceux qui sont touchés sont mis au rebut lorsqu'on les dépend.

Quand les harengs sont égouttés, on allume donc ce qu'on appelle *le premier feu,* qu'on continue jour et nuit sans interruption pendant 14 ou 15 jours, le visitant de 2 heures en 2 heures, pour fournir du bois ou l'attiser; car il faut entretenir une chaleur égale. On le change aussi de place dans toute l'étendue du foyer, l'approchant quelquefois sur le devant de la cheminée, et d'autres fois le portant vers le fond. Quand la roussable est établie dans une salle assez grande, le devant de la cheminée est fermé par une cloison, et l'on ménage au-devant de la cheminée un passage pour y entrer et faire la pente.

Après avoir ainsi entretenu le feu pendant 14 ou 15 jours, quelquefois 20, plus ou moins, suivant que le saurisseur le juge convenable, on cesse les feux et on laisse, comme l'on dit, reposer la roussable pendant 3 jours, pour que les harengs se ressuient, s'égouttent et rendent leur huile, ce que les ouvriers appellent *pisser* ou *mettre le hareng à la pisse;* effectivement il devient humide, et il en coule quelques gouttes d'huile. C'est alors un spectacle assez singulier lorsqu'on entre la nuit dans une coresse où les feux sont éteints; car non-seulement tous les poissons sont lumineux, mais même toutes les gouttes qui en découlent semblent être des gouttes de feu.

Lorsque la pisse est finie, on rallume les feux comme la première fois, et prenant les mêmes précautions, on les entretient pendant 5 à 6 jours, quelquefois 7 à 8; et lorsqu'on voit le poisson bien sec, on éteint les feux et on vide la coresse, en tirant les ainettes des chanlattes, ce que font les dépendeurs en se donnant les ainettes deux à deux; sur-le-champ on les porte sur une table qui est dans la roussable, pour les visiter, les tirer, et quelquefois les compter.

Le trieur met à part ceux qui sont gais, piqués ou trop desséchés; ce qui forme le rebut, qu'on vend à meilleur marché que le reste à des hotteronniers ou de petits chasse-marées, qui les portent aux endroits où ils savent en trouver le débit; le reste est marchand et se met dans des barils qui en contiennent à-peu-près un mille, ou dans des demi ou quarts de barils. On voit que l'opération de saurer les harengs exige une attention particulière; aussi est-elle confiée à des hommes expérimentés, et qui répondent du succès.

Le feu doit se faire avec du bois qui rende beaucoup de chaleur, qui fasse beaucoup de fumée et peu de flamme; on emploie cependant différentes sortes de bois; dans quelques ports, c'est du bois de chêne, ailleurs c'est du hêtre; d'autres estiment celui d'aune; on a soin d'entretenir toujours la porte fermée; on conduit le feu par degrés: c'est pourquoi on commence par en allumer un au milieu de la place; 24 heures après, on en allume deux autres; puis quand la coresse est grande, encore deux autres. Le saurisseur doit éviter de trop chauffer son poisson; c'est pourquoi il tâte fréquemment les harengs, et s'il les trouve trop chauds, il ralentit le feu et modère son opération; mais pour procurer aux harengs un parfait desséchement, on fait à la fin un feu vif, et on ferme l'entrée de la roussable avec une grosse toile.

Préparation du hareng saur en Angleterre. — L'opération de saurer à Yarmouth est, à très-peu de chose près, la même que celle que nous venons de décrire; seulement comme les Anglais saurent presque tout le poisson qu'ils prennent au nord de leurs îles, et qui y est en très-grande quantité, et qu'ils en préparent peu en blanc, la plupart de leurs établissemens pour saurer sont plus grands que ceux qu'on voit en France.

On reproche aux harengs d'Angleterre d'être d'une couleur plus obscure et moins dorée que ceux de France; mais ce n'est pas un défaut réel, puisque cette couleur dépend de ce qu'ils sont plus gras, et que, pour cette raison, il faut les tenir plus longtemps à la roussable pour les mettre en état de se conserver; d'ailleurs, il y en a qui prétendent que, quand les Anglais brûlent dans leurs roussables du bois de hêtre, leur hareng est moins brun que quand on emploie du bois de chêne; et il ne faut pas croire, comme quelques-uns le prétendent, qu'ils chauffent leurs roussables avec du charbon de terre; il est certain que les harengs d'Yarmouth sont de la meilleure qualité, et que les Anglais qui les prennent tout près de leur côte les préparent aussitôt qu'ils sont sortis de l'eau.

Des défauts qui font mettre les harengs saurs au rebut. — Les harengs sont dits *baisés,* quand, étant pendus aux ainettes, ils n'ont point été étriqués avec assez de soin, et que, se touchant, ils se sont collés ensemble en se séchant; en ce cas, la peau de l'un ou de l'autre s'enlève quand on les sépare, et alors ils ne sont point marchands. Les harengs échaudés sont ceux qui ont été poussés d'un feu trop vif dans la roussable, et il est arrivé quelquefois que, par l'ignorance ou la négligence du saurin, tout le poisson qui était dans une roussable a été perdu.

Les harengs qu'on nomme *brûlés* ont le même défaut que les harengs échaudés, mais à un degré plus considérable. Enfin on appelle *harengs de mauvaise*

eau ceux qui, étant boussards ou malades, n'ont pu se bien saumurer ni se fumer parfaitement. Tous les harengs qui ont quelques-uns de ces défauts ne sont point compris dans les barils qui sont marqués pour être d'une nuit; les moins défectueux passent dans les barils de deux nuits, ou bien ces rebuts, qu'on nomme quelquefois *saurins*, sont vendus à bon marché à de petits marayeurs.

Des harengs de demi-apprêt, qu'on nomme bouffis, craquelots ou appétits. — Lorsque les harengs de primeur ne sont pas communs, ce sont les chasse-marées qui les achètent pour les transporter frais dans différentes provinces; mais quand ce poisson est assez abondant pour que son prix en soit diminué, on en prépare en demi-apprêt ou craquelots, et quand cette préparation a été bien faite et à des poissons de bonne qualité, ils sont recherchés d'autant plus qu'ils précèdent les harengs saurs, et qu'ils sont plus délicats, ce qui les fait nommer des *appétits;* il est vrai qu'ils ne se conservent pas longtemps, c'est pourquoi ils sont achetés et vendus par les chasse-marées.

On prépare communément en bouffis les harengs de plusieurs nuits que les pêcheurs rapportent frais de la mer, et ceux qu'ils y ont braillés, comme nous l'avons expliqué. Les harengs qui fournissent le plus ces sortes de petites roussables sont les gais, lorsqu'ils donnent abondamment à la côte; on les nomme *bouffis*, parce que le feu assez vif qu'on leur fait supporter les gonfle; les chasse-marées en transportent assez considérablement à Paris comme la marée fraîche, ou par charrettes ou à dos de cheval.

L'usage est de saler les harengs qu'on veut bouffir dans la sauce qui provient des harengs blancs qu'on a mis en cuve pour les paquer. Il n'y a que des femmes qui soient employées à cette préparation; on les nomme *craquelotières*. On leur livre les harengs en compte; elles les préparent et les rendent de même en compte, moyennant une somme qu'on leur donne par millier.

A mesure qu'on livre les harengs aux craquelotières, elles les renversent dans de grandes cuves ou on les y met en pleine sauce sans les presser les uns contre les autres; plusieurs sont suffisamment salés quand ils y ont resté 24 heures. A l'égard des gais, comme ils rendent plus de sang que les pleins, on les y laisse plusieurs jours, et il n'y a point à craindre qu'ils y prennent trop de sel: en les tirant de ces cuves, les femmes les enfilent dans des ainettes comme les harengs qu'on veut saurer; elles les pendent dans de petites roussables qui peuvent en contenir 5 à 6,000. Ordinairement on ne laisse point égoutter ces harengs; la dernière ainette est à peine placée, qu'on allume le feu; mais on place d'abord la moitié de la pente; on y met le feu pendant 6 heures pour les sécher; ensuite on achève de placer le poisson, et on continue le feu clair pendant 9 heures; on ne chauffe ces roussables qu'avec du bois d'aune, et pour les 15 premiers jours on n'emploie que des copeaux secs qu'on achète chez ceux qui travaillent ce bois: alors, comme le poisson n'a point rendu son eau, il se gonfle et devient bouffi.

Préparation du hareng pour amorcer. — Vers la fin de la saison, lorsque les harengs sont de mauvaise qualité, les pêcheurs qui se proposent de faire, après la harengaison, la pêche aux haims, en préparent pour amorcer ou acquer: c'est de la préparation de ces poissons que nous allons parler.

Pour faire les harengs à acquer ou à la acque, quelques-uns les salent en vrac; mais d'autres leur tranchent la tête, les ouvrent du côté du ventre dans toute leur longueur, et en tirent les intestins, ainsi que la laite et les œufs quand il y en a; ils grattent même avec un couteau le dedans du corps. Quand on a ôté le sang le plus qu'il est possible, on les jette dans une cuve pleine d'eau fraîche, où on les lave en les frottant avec les doigts, sur-tout vers l'arête; on les tire de cette cuve pour les mettre dans une autre où il y a de nouvelle eau, et où on les lave une seconde fois. Lorsqu'ils sont ainsi bien lavés, on les prend à poignée et on les met dans un panier; on les y laisse s'égoutter jusqu'au lendemain. Ensuite on saupoudre du sel dans le fond d'une autre cuve; on met environ un cent de ces harengs égouttés dans un panier, et tandis que deux femmes les secouent, une autre saupoudre à la main du sel dessus, jusqu'à ce que le hareng en soit garni de tous côtés: alors elles le renversent sur la couche de sel qui est dans la cuve, l'unissant de temps en temps avec la main. Quand la cuve est ainsi remplie jusqu'à 4 pouces près de son bord, on la couvre, et en cet état le poisson peut se conserver pour amorcer les haims; mais on ne le mange pas.

Hareng frigaud. — On dit qu'on apportait autrefois à Paris une espèce de hareng préparé dans une sauce, et qu'on nommait *frigaud*, qu'on en envoyait de Flandre en petits barils; ils étaient cuits dans une espèce de court-bouillon, aromatisé avec de la sauge, du laurier, etc., et se conservaient très-bons pendant tout l'hiver.

On a aussi préparé les harengs en les mettant dans des barils remplis de vinaigre salé, poivré et aromatisé, après les avoir vidés, lavés et à moitié grillés sur des charbons ardens. On ignore pourquoi ces méthodes ont été abandonnées.

§ 4. — *Fabrication de l'huile de hareng.*

Presque par-tout on rejette les restes des harengs habillés que l'on veut saler ou fumer, et ces restes infectent les ports de Dieppe, de Boulogne, etc.; tandis qu'on pourrait, comme dans le nord de l'Angleterre, les employer à nourrir les cochons et à fumer les terres, ou, comme en Suède, les faire servir à la fabrication de l'huile.

Les bénéfices que les Suédois retirent de cette fabrication les ont engagés à y consacrer la majeure partie des harengs qu'ils pêchent.

Les brûleries établies dans la plupart des endroits où se fait cette pêche consistent généralement en huit chaudières, dont quatre sont murées dans un foyer disposé de manière que le feu ne touche que la moitié de leurs côtés. Chacune de ces chaudières est assez grande pour contenir 9 à 10 tonnes de harengs et autant d'eau, que l'on prend, au moyen de pompes, dans les chaudières qui sont hors du foyer.

Pendant que le hareng cuit, on le remue continuellement, et lorsqu'il est entièrement fondu, on fait entrer dans la chaudière un courant d'eau froide, qui fait surnager l'huile, et permet de l'enlever avec de larges cuillers de cuivre. Cette huile est vidée dans des tonneaux, elle y dépose les matières étrangères et pesantes qui y sont suspendues, et se débarrasse de l'eau qu'elle contient; ensuite elle est privée, par la filtration, des matières étrangères légères, et enfin mise à demeure dans des barils de chêne faits exprès. C'est principalement du soin qu'on a de débarrasser cette huile de ces matières étrangères que dépendent sa bonté et sa longue conservation. Ordinairement on fait cuire le hareng pendant 5 à 6 heures, et on le laisse rafraîchir pendant 2 ou 3, avant d'enlever l'huile qu'il a fournie. Plus le hareng est gras et frais, plus l'huile est abondante et de bonne qualité. Quand on emploie du hareng corrompu, cette huile est plus légère, en moindre quantité, et se conserve plus long-temps. Plus on laisse l'huile sur le feu, et plus elle est brune.

Une brûlerie de quatre chaudières exige vingt-huit à trente-deux ouvriers. On ne commence à faire travailler l'huile que lorsque la pêche est abondante et que le prix des harengs baisse; car, quand il est cher, il n'y a rien à gagner. Une tonne de harengs, quand le poisson est gras, c'est-à-dire au commencement de la pêche, produit 5 à 6 cannes d'huile, et à la fin seulement une ou une et demie.

La masse qui reste au fond des chaudières est excellente pour fumer les terres, et elle pourrait être employée à la nourriture des cochons.

Cette huile est excellente pour l'éclairage et pour beaucoup d'autres usages; mais il paraît qu'à raison de sa trop grande fluidité, elle ne conviendrait pas à la préparation des cuirs.

Cette fabrication de l'huile de harengs, dont les Suédois sont en possession, pourrait, dans les années où la pêche est abondante en France, y être utilement introduite, et, suivant l'observation de M. Bosc, il en résulterait une plus grande activité pour la pêche de ces poissons, en ce que l'emploi en serait toujours assuré.

§ 5. — *Des réglemens rendus en France sur la pêche, etc.*

Voyez l'article *Pêche maritime*, § 8; et à la fin de ce *Dictionnaire*, le *Décret du 6 octobre 1793*; l'*Arrêté du 2 février 1803*; le *Décret du 8 octobre 1810*; l'*Ordonnance du roi, du 14 août 1816*, et celle du *4 janvier 1822*.

HARENG-GAI. C'est celui qui a frayé et qui n'a plus d'œufs ou de laite.

HARENG-HALBOURG. On donne ce nom à un hareng fort gros qui se pêche assez communément avec les maquereaux dans les manets, pendant les mois de juin et de juillet. V. *Halbourg*.

HARENG-HUGUÉ. Poisson connu sur les côtes de l'île d'Oléron, et qui ressemble beaucoup au *sprat*.

HARENG-PEC. On appelle *harengs-pecs* ceux qu'on pêche dans le Nord.

HARENG DU NORD. On donne ce nom, ou celui de *roi des harengs*, au poisson appelé *chimère* par Linnæus.

HARENG DU TROPIQUE. C'est le clupé des tropiques. On a souvent donné le nom de hareng à des poissons du genre *clupé*, à cause de leur ressemblance avec le hareng commun, qui est aussi un *clupé*.

HARENGADE. On nomme ainsi, à Marseille, des sardines salées en blanc, et qui ressemblent beaucoup aux harengs, à cause de leur grosseur.

HARENGAISON. On appelle ainsi la saison où les harengs donnent sur la côte.

HARENGUE. Poisson qui se pêche au Hâvre, et qui ressemble beaucoup au *grand-gai*.

HARENGUIÈRE ou HARENGUADE. Palis pour prendre des harengs. V. *Palis*.

HARGNIÈRE. On nomme ainsi, sur les côtes de Haute-Normandie, quelques brasses de filet à larges mailles, qui terminent les extrémités des saines. V. *Saine*.

HAROUELLE. V. *Lignes*.

HARPÉ BLEU DORÉ. Très-beau poisson des mers d'Amérique.

HARPIN. Croc dont les bateliers se servent pour accrocher leurs bateaux en remontant les rivières.

HARPON. Espèce de dard mis au bout d'un manche de bois, qui se lance sur le poisson comme on lançait autrefois le javelot; et, au moyen d'une ligne déliée, on suit le poisson qui a été piqué. V., au mot *Pêche*, l'article qui traite des différentes sortes de pêche à la basse eau, où nous parlons des harpons.

HARPONNAGE, en Provence FICHURE. C'est la pêche avec la fouane ou le harpon. V. *Pêche*.

HARPONNER. Quoiqu'on confonde communément le harpon avec la fouane, on dit *harponner* lorsqu'on lance le harpon sur un poisson. C'est ainsi qu'on prend les baleines, les marsouins, etc. V. *Pêche*.

HARVIAU. Anse de corde qui sert à attacher le grand filet en chausse, qu'on emploie pour les pêcheries établies aux arches des ponts sur les grandes rivières. V. *Diguiaux*.

HAUSSIER. Grand bateau dont on se sert sur la rivière de Loire.

HAUSSIÈRE. V. *Manet*.

HAUSSOIRES. Ce sont des palettes de bois qui servent à retenir l'eau aux écluses des moulins, et que l'on lève quand on veut.

HAUTÉE. Le filet de pêche qu'on nomme ainsi en Provence ne diffère de la battude que parce qu'il est plus grand. V. *Battude*.

HAUTIN. On donne vulgairement ce nom, dans quelques cantons, à l'*argentine-sphyrène*, poisson qu'on trouve dans la Méditerranée.

Duhamel dit que ce poisson se trouve aussi en Flandre, en Hollande et sur les bords de la mer Caspienne; que sa chair est nourrissante; que les marchands la font sécher, la salent, et en font un assez grand commerce.

Ce poisson a la figure d'une truite; le museau allongé, pointu, noir; la mâchoire supérieure plus avancée que l'inférieure, et point de dents.

HAVEAUX ou HAVENEAUX. Sorte de filets. V. *Haveneau*, et, pour les réglemens, l'article *Pêche maritime*, § 3.

HAVENA. Filet en usage en Saintonge pour prendre des feintes, pucelles ou gattes, et qui est le même qu'on appelle ailleurs *Haveneau* et *Savanelle*. V. ces mots.

HAVENEAU ou HAVENET. Filet de pêche tendu sur deux perches qui se croisent comme une paire de ciseaux. V. la *Pl.* 25, *N°. V, fig.* 3.

La pêche du grand haveneau, qui est sur-tout en usage sur les côtes de Haute-Normandie, ne se pratique guère que sur les grèves plates; et pour en tirer quelque avantage, il faut s'établir dans un courant formé par le retour de la marée, ainsi qu'à l'embouchure d'une rivière où la marée entre.

Ce filet est monté sur deux perches *a b*, qui ont 12 à 15 pieds de longueur: elles sont jointes l'une à l'autre par un lien, ou, plus fréquemment et mieux, par un clou rivé qui les traverse, et leur permet un mouvement semblable à celui des lames d'une paire de ciseaux. Un peu au-dessus du point de réunion, il y a des entailles où s'emboîte une traverse *c*, qui, tenant les perches écartées l'une de l'autre d'une quantité convenable, sert aussi à conserver la même ouverture de l'angle *b c b*; ordinairement les deux extrémités *b b* des perches sont éloignées l'une de l'autre de 15 pieds.

Le fond de ce filet forme une poche *a*, qui est plus du côté de la traverse que vers l'extrémité des perches.

Le bord du filet qui est du côté de la poche s'attache à la traverse; les deux côtés s'amarrent aux parties des perches, et le reste à une corde qui borde le filet. Ordinairement on met à cette corde un peu de plomb, mais au plus 3 ou 4 onces par brasse; car un poids plus considérable empêcherait qu'on ne pût relever promptement le filet.

Pour se servir du grand haveneau, qu'on nomme aussi *havenet* et *havenat sédentaire*, le pêcheur le présente au courant, posant sur le fond les deux bouts *b b* des perches, ainsi que la corde qui s'étend de l'un à l'autre. Les deux extrémités postérieures *a a* des perches passent sous les aisselles, et l'angle qu'elles forment s'appuie contre son corps.

Le moindre poisson qui se présente et qui donne dans le filet se fait sentir au pêcheur, lequel relève aussitôt le haveneau pour faire tomber le poisson dans la poche *f*, qui est du côté de la traverse. L'ayant tiré de la poche, il le met dans sa gline, qui est un panier couvert qu'il porte attaché sur son dos. Il replonge immédiatement après son filet, et continue la même pêche jusqu'à ce que la marée trop haute l'oblige de se retirer. Pour le faire aisément et très-promptement, parce que, dans les endroits que nous venons d'indiquer comme les plus favorables à cette pêche, la marée monte très-vite, il ôte la traverse; il rapproche les deux perches l'une de l'autre; il les entoure du filet, et forme du tout un paquet, *fig.* 4, qu'il met sur son épaule pour gagner promptement le bord. Au reste, on fait cette pêche tant de flot que de jusant, opposant toujours le filet au cours de l'eau, et l'on y prend de toutes sortes de poissons, mais plus fréquemment des poissons plats, qui se laissent entraîner par le courant, que des ronds qui nagent entre deux eaux.

Pour ne point faire tort à la multiplication du poisson en retenant le frai et les plus petits poissons, il faudrait que l'ouverture des mailles fût de 15 lignes en carré. Cependant quand il s'agit de prendre des chevrettes, on est obligé de se servir de filets dont les mailles soient beaucoup plus petites, et en conséquence le filet doit être petit, parce que, s'il était grand, on aurait trop de peine à le relever, à cause de la petitesse des mailles.

Grande pêche au haveneau.

Les pêcheurs au haveneau ne peuvent pousser leur filet devant eux, les bâtons qui entreraient dans le sable les en empêcheraient: ainsi, ils sont obligés de se placer dans un courant qui amène le poisson dans leur filet. Quelquefois, quand ils veulent embrasser toute la largeur d'un courant qui a de l'étendue, ils se placent douze, quinze, vingt, sur une même ligne, et assez près les uns des autres pour que les filets se touchent, *N°. IV, fig.* 1, opposant toujours l'embouchure de leurs filets au courant: de sorte qu'ils prennent, au retour de la marée, ce qui leur a échappé à la marée montante.

Quand il se rencontre quelque route que les poissons pourraient prendre pour éviter les filets, plusieurs aides se mettent dans l'eau, qu'ils frappent avec des perches pour déterminer le poisson à donner dans les haveneaux, *fig.* 2.

Pêche au haveneau dans de petits bateaux.

On se sert, dans la Garonne, de bateaux pour pêcher avec le haveneau; mais les pêcheurs se disposent différemment quand ils ont intention de prendre des chevrettes, que lorsqu'ils veulent pêcher des poissons.

Pour la pêche des chevrettes, qu'on fait dans les mois de juillet, août et septembre, ils prennent des filets semblables à celui qui est représenté *fig.* 3, *N°. V*, dont les perches ou barres ont 20 pieds de longueur. Pour établir ces grands haveneaux sur de petits bateaux qu'ils nomment *filadières*, ils amarrent babord et tribord de la filadière deux espares, qui soutiennent à l'arrière de la filadière une traverse de bois d'environ 20 pieds de longueur, qu'ils nomment *barioste*: elle sert à supporter les deux bras du haveneau.

Les mailles de ce filet sont assez larges d'un côté; mais elles se rétrécissent beaucoup vers la poche.

Comme le haveneau est presque en équilibre sur la barioste, un seul homme peut faire cette pêche dans sa filadière. Quand donc il est rendu au lieu où il veut établir sa pêche, il mouille à tribord un petit grapin dont le câbleau, qui est amarré à la filadière, peut avoir 20 ou 25 brasses de longueur. A 10 brasses de la filadière, il frappe sur le câbleau un petit grelin, qui a de même 10 brasses de longueur; et cette manœuvre, qu'ils nomment *traversière*, est à babord de la filadière: de cette façon, ce petit bateau est comme enfourché sur son ancre, l'étambot à la marée.

Le pêcheur élève le gros bout des barres qui est

dans la filadière, et plonge ainsi la partie dans l'eau, au plus de 4 pieds. Le courant fait entrer les chevrettes dans la poche ; elles y restent, et ne cherchent point à en sortir. C'est pourquoi le pêcheur ne relève son filet pour les prendre que deux fois ou au plus trois pendant une marée, lors même qu'il pêche de flot et de jusant.

Il est sensible que quand, après avoir pêché de flot, on veut pêcher de jusant, il faut que la filadière tourne sur ses amarres pour se mettre au courant ; mais après cette évolution, elle est affourchée par son câbleau et sa traversière, comme elle l'était dans sa première situation.

Pour relever le filet et prendre les chevrettes, le pêcheur pèse sur la partie des barres qui est dans la filadière, et afin de tenir son filet élevé, il tourne autour des barres un petit cordage, qui est amarré au dedans de la filadière.

Le filet étant ainsi soutenu hors de l'eau, le pêcheur rassemble toutes les chevrettes dans un coin de la poche pour les ramasser avec une sébile, et les mettre dans sa gline ou dans un sac.

A cette pêche, les pêcheurs se mettent toujours plusieurs de front, à 10 pieds les uns des autres, pour se prêter la main dans le besoin, de crainte sur-tout que quelqu'un ne s'endorme ; car la moindre chose peut faire chavirer ces petites filadières.

Quand les pêcheurs se proposent de prendre des mulets ou muges, et d'autres poissons de moyenne taille, ils emploient des filadières plus fortes que pour la pêche des chevrettes ; et les mailles du filet étant plus grandes, il éprouve moins d'effort de la part du courant, qui tend à faire plonger l'arrière du bateau non-seulement en raison du poids du filet, mais encore à cause des amarres qui répondent au grapin.

La pêche des mulets, dans la Garonne, commence quand on finit celle des chevrettes, environ au mois de septembre ; et on la continue jusqu'à Pâques, à moins qu'on ne l'interrompe pour faire la pêche des aloses avec de grands filets.

On fait la pêche des mulets de jour et de nuit, et un vent frais y est favorable, pourvu que la filadière puisse tenir la mer.

On ne plonge le haveneau que d'un pied dans l'eau ; et comme les mulets font effort pour s'échapper, il faut relever fréquemment le filet. Pour cela, deux pêcheurs ont toujours les mains sur des barres, afin de relever aussitôt qu'ils sentent qu'un poisson a donné dans le filet.

Dans les environs de la Rochelle, on se sert d'une chaloupe sans voile, *N°. VI, fig.* 1, qu'on affourche sur deux ancres, côté en travers à la marée. Le haveneau est placé par le travers du mât à tribord : le surplus de la manœuvre est semblable à ce que nous venons de dire des pêcheurs de la Garonne.

On pêche encore au haveneau, dans les environs de la Rochelle, avec de petits bateaux à cul carré qu'on nomme *acons, N°. VII, fig.* 1. La grande largeur de l'arrière des acons est très-propre à fournir un point d'appui au haveneau. Trois hommes se mettent dans l'acon : un rame pour refouler la marée, et les deux autres gouvernent le filet.

On fait dans bien d'autres ports des pêches avec des haveneaux de différentes grandeurs, et qui ont des mailles plus ou moins larges, suivant les poissons qu'on se propose de prendre ; mais ce que nous venons de dire suffit pour donner une idée assez juste de ces pêches, qui diffèrent peu entre elles, et qu'il serait aussi difficile qu'ennuyeux de détailler. V. *Bichette* et *Savaneau*, et, à l'article *Pêche maritime*, § 3, les réglemens sur l'emploi du havenet.

HAYE. Tournoiement d'eau qui se forme dans les courans : on en occasionne quelquefois pour y placer des verveux. V. *Haï*.

HAYS. Nom que les matelots donnent aux plus grands requins. V. *Requin*.

HAY-TSING. Poisson de la Chine, dont les habitans mangent à tous leurs repas, et qu'on croit être une scorpène.

HELLEBUT. Nom que l'on donne quelquefois au *flet*, poisson du genre *pleuronecte*.

HÉMIPTÉRONOTE. Genre de poissons qui contient deux espèces : l'*hémiptéronote à cinq taches*, poisson de 2 à 3 pieds de longueur, qu'on trouve dans les fleuves de la Chine et des Moluques, dont la chair est délicate, et qui fait l'objet d'une pêche considérable ; et l'*héminoptéronote* (Gmelin), qu'on pêche dans les mers d'Asie.

HENGFISH. C'est un mot des langues du Nord, qui signifie proprement *poisson pendu*. Lorsqu'on veut faire du *hengfish*, on fend le poisson (et c'est ordinairement une morue) dans toute sa longueur, et on le pend à une perche. V. *Morue*.

HENRIOT. Nom que les pêcheurs de la Seine donnent aux jeunes brêmes. V. *Brême*.

HÉPATE. Poisson du genre des *Labres*. V. ce mot.

HERBES ENIVRANTES. On s'en servait dans la pêche, chez les anciens, pour enivrer le poisson dans les rivières et les lacs, et en faciliter la capture. Aristote prétend que les Phéniciens s'en servaient dans leurs pêches de mer, et Oppien nous apprend que, de son temps, ce procédé facile et pernicieux était encore en usage.

L'ordonnance de 1669 pour la pêche dans les eaux douces, et les réglemens sur la pêche à la mer, défendent de faire usage d'aucune substance propre à enivrer le poisson. V. *Appât* et *Noix vomique*.

HERBIERS. Bancs d'herbes qui se forment au milieu des eaux, et dans lesquels le poisson se réfugie.

HÉRISSON. On donne vulgairement ce nom aux poissons des genres *diodon* et *tétrodon*, parce qu'ils sont couverts d'épines mobiles comme les hérissons.

HÉRISSON DE MER. Nom vulgaire des espèces d'oursins les plus communes sur les côtes de France.

HERON DE MER. V. *Scie*.

HERSES. Instrumens semblables à ceux dont se servent les laboureurs pour enterrer leurs grains : elles sont tirées par des chevaux ou des bœufs, pour entamer le sable. V. la *Pl.* 17, *N°. IV, fig. h* et *i*.

HERTAUT. On appelle ainsi, à Granville, la *Menuise*. V. ce mot.

HEU. Bâtiment à plate varangue, et qui tire peu d'eau. Il est d'un grand usage, sur-tout en Hollande et en Flandre. Il n'a qu'un mât, qui s'incline vers

l'arrière, avec une demi-varangue ou corne qui porte une grande voile, à laquelle on ajoute quelques voiles d'étai.

HIPPOCAMPE ou CHEVAL MARIN. V. *Syngnate*.

HIPPOPOTAME, *hippopotamus amphibus* (Lin.), le *cheval de rivière* des anciens auteurs. C'est un quadrupède vivipare, aquatique, ou une espèce d'amphibie; cependant il ne respire jamais que l'air, et s'il plonge sous les eaux, il est forcé de remonter à la surface pour prendre l'air.

Cet animal a une forme très-massive, ramassée et trapue; les jambes fort courtes, épaisses, et portant quatre sabots ou quatre doigts à chaque pied; la tête carrée; le mufle très-gros; la gueule large; les dents, qui sont au nombre de 24 à 36, longues, robustes, très-dures et d'un beau blanc; les yeux petits; les oreilles basses et semblables à celles du cochon; le cuir nu et sans poils, très-coriace, épais et difficile à percer, même avec une balle, excepté sur la tête et au ventre; la couleur d'un brun bleuâtre en dessus, et moins foncée en dessous; la queue d'un pied de long, épaisse et garnie de quelques soies rudes. Quelques individus ont jusqu'à 15 pieds de longueur et 7 de hauteur.

Les hippopotames sont très-abondans au sein de l'Afrique. Ils se tiennent dans les roseaux et les lieux ombragés pendant le jour, et ils ne sortent guère que la nuit pour aller paître : ils ne vivent que de végétaux. A terre, la marche de cet animal est lourde; cependant il court un peu plus vite qu'un homme, à cause de la grandeur de son pas; mais il nage mieux qu'il ne court, parce que le volume de son corps et sa complexion graisseuse le rendent léger dans l'eau. C'est un animal brut, stupide et point méchant; cependant, si on l'irrite, il devient furieux; il renverse les barques et les met en pièces avec ses grosses dents.

Les dents de l'hippopotame sont recherchées des dentistes, qui en font des dents postiches; sa chair est très-grasse, comme celle du cochon; le pied et la queue, rôtis, sont des morceaux délicats. Son lard est très-estimé, et il se vend fort cher : on en retire jusqu'à 2,000 livres d'un seul individu; car un hippopotame pèse ordinairement de 5 à 6 milliers.

La chair de l'hippopotame est très-estimée au cap de Bonne-Espérance : c'est un manger délicieux pour les habitans, pour les nègres et les Portugais, depuis le Niger jusqu'au Nil. Cette chair est grasse et tendre; elle a un goût de sauvageon.

Cet animal a la vie fort dure, et on le tue difficilement : il faut l'atteindre pour cela dans la tête.

Les Européens qui vont à la chasse ou à la pêche de l'hippopotame tâchent de lui casser les jambes avec des balles ramées, et quand il est une fois à terre, ils en sont en quelque sorte les maîtres; mais, dans l'eau, l'hippopotame se tourne et s'élance sur le bâtiment où il voit ses ennemis. Il fait sortir des étincelles de feu en frappant ses dents avec fureur.

Les pêcheurs redoutent cet animal, qui ne ménage pas leurs filets. Le requin et le crocodile n'osent l'attaquer.

HIPPURUS. Nom spécifique de la *Dorade d'Amérique*. V. ce mot.

HIRONDELLE DE MER, ou RONDOLE, ou RATEPENADE, ou CHAUVE-SOURIS, ou PIRAPÈDE, ou POISSON VOLANT. C'est un poisson du genre des *dactyloptères* de Lacépède, et des *trigles* de Linnæus, qui habite dans presque toutes les mers des zones chaudes et tempérées, et qui parvient rarement à plus d'un pied de longueur. Il a la tête arrondie par-devant et comme renfermée dans une boîte osseuse, terminée par quatre aiguillons; la mâchoire inférieure plus avancée que la supérieure; plusieurs rangs de petites dents à chaque mâchoire; la langue courte; la membrane branchiale soutenue par 7 rayons; le tronc allongé; le ventre plat; la tête violette; le tronc rougeâtre; les nageoires bleues ou verdâtres, tachetées de bleu; les dorsales très-éloignées l'une de l'autre, et les deux premiers rayons de la première plus longs que les autres; les pectorales doubles : les premières, composées de 20 rayons, sont presque aussi longues, et lorsqu'elles sont ouvertes, deux fois plus larges que le corps et ont une forme ovale et allongée; les secondes sont très-petites, et composées de 6 rayons; la ventrale et l'anale sont petites. Toutes ces nageoires ont leurs rayons simples : il n'y a que la caudale, qui est médiocre et en croissant, qui les ait fourchus.

Les pirapèdes ou hirondelles de mer peuvent, au moyen de leurs grandes nageoires pectorales, qu'on a comparées aux ailes des chauves-souris, nager avec une grande vélocité, et même s'élancer dans l'air, et y parcourir des espaces dont le *maximum* a été évalué à une vingtaine de toises pour les gros individus. C'est cette faculté qui leur a fait donner le nom de *poissons volans*. Ils sont beaucoup plus rares dans la mer qui est entre l'Europe et l'Amérique, que les *exocets volans*, qui sont les *poissons volans* proprement dits, et dont les voyageurs ont le plus fréquemment parlé. Il paraît que ces poissons ne s'élancent de leur élément naturel que pour échapper à la poursuite de leurs ennemis; mais, dans l'air, ils rencontrent d'autres ennemis, les oiseaux d'eau.

La nourriture des hirondelles de mer consiste en mollusques, petits coquillages et crustacés. Leur chair passe pour être dure et sèche; elle nourrit beaucoup, mais elle est difficile à digérer.

HIRONDELLE. On donne aussi ce nom à un poisson du genre *Trigle* ou *Perlon*. V. ces mots.

HOLACANTHE. Genre de poissons établi par Lacépède, qui renferme treize espèces, mais dont aucune n'habite les mers d'Europe.

HOLOCENTRE, *holocentrus*. Genre de poissons qui, d'après Lacépède, a pour caractère un ou plusieurs aiguillons, et une dentelure aux opercules; un barbillon ou point de barbillon aux mâchoires; une seule nageoire dorsale. Ce genre contient soixante-six espèces connues, dont les unes ont la nageoire de la queue fourchue, et les autres l'ont entière.

Nous ne mentionnerons que les trois espèces suivantes, les seules qui peuvent intéresser les pêcheurs français.

L'HOLOCENTRE-POST, *perca cernua* (Lin.), que

l'on connaît en France sous le nom de *Perche goujonière*. V. ces mots.

L'Holocentre marin, *perca marina* (Lin.), ou *Perche de mer*. V. ces mots.

L'Holocentre-Ménou, *perca gigas*. (Lin.) V. *Ménou*.

HOMARD. Nom spécifique de la grande écrevisse de mer, *astacus marinus* (Fabr.), qui a le corcelet uni, le rostre denté latéralement, avec une double dent à sa base supérieure. On le trouve dans les mers de l'Europe. V. *Ecrevisse*.

HORIN ou HOIRIN. V. *Bouée*.

HORIZON DU SOIR. Pêche qui se fait au soir, quand le soleil est couché, jusqu'à ce que sa lumière disparaisse entièrement. C'est aussi ce qu'on nomme le *crépuscule*.

HORREAU. Nom donné au *maquereau* sur quelques côtes de France.

HOTE ou BOURGEOIS. Les matelots nomment ainsi celui à qui appartient leur bateau-pêcheur, et qui le leur loue suivant certaines conventions.

HOTTES DE QUAI. Ce sont des hottes au fond desquelles on ajuste un morceau de bois, qui, du fond de la hotte, répond à terre, et sert pour se reposer à ceux qui transportent le poisson. V. *Pêche*.

HOTTEURS, HOTTIERS, HOTTERONIERS. Ce sont des gens qui portent dans des hottes chez les marchands de poissons, ou au marché voisin, les harengs qu'on vend frais.

HOUILLER LES BARILS. C'est achever de les remplir quand on les a sautés, ou bien verser de la saumure par le bondon lorsqu'ils sont enfoncés.

HOULEVICHE. Filet qu'on appelle ailleurs *bretelière*, parce qu'il sert à prendre une sorte de chien qu'on appelle à Barfleur *houle*. V. *Folles*, § 7.

HOYÉ. On appelle poisson *hoyé* celui qui a été meurtri et fatigué dans le filet, ou attaqué par des poissons voraces : il se corrompt aisément, et il faut le consommer sur les lieux de la pêche.

HUAGE ou CHANTAGE. Pêche qui se fait avec bruit. V. *Folles*.

HUCHES. Grandes caisses de bois qu'on établit dans l'eau et qui ferment à clef : on y dépose le poisson qu'on doit prendre journellement pour la table. V. *Réservoirs*.

HUITRE, *ostrea*. Genre de coquilles de la classe des bivalves, qui fournit aux hommes, sur un grand nombre de côtes, une nourriture abondante, très-saine, d'une facile digestion, et généralement recherchée.

On trouve dans les anciens auteurs plusieurs passages qui prouvent à quel point les huîtres étaient estimées. Pline rapporte que, de son temps, on en était si friand, qu'elles étaient payées des prix énormes, et qu'Apicius, célèbre gourmand, avait inventé une méthode pour les engraisser et les conserver long-temps. Les huîtres qu'on recherchait le plus étaient celles d'Abydos, dans le détroit des Dardanelles, celles du lac Lucrin, près de Pouzole, et celles de la côte de Brindes, ville de la Calabre. Aristote dit qu'on les nourrissait pour les avoir plus grasses.

De nos jours, ce sont les huîtres d'Angleterre et de Hollande qui passent pour les meilleures de l'Europe ; on en pêche aussi d'excellentes et en très-grande abondance sur les côtes de France, particulièrement dans les départemens de l'Ouest. Celles qu'on mange ordinairement à Paris viennent, pour la plupart, des rochers de Cancale, dans le golfe de Saint-Malo, et des environs. On en prend aussi beaucoup à l'embouchure de la Loire : elles se débitent à Nantes, à Angers et autres villes ; mais elles sont d'une qualité bien inférieure : la vase qui les remplit leur donne un goût désagréable.

Description de ce genre de coquillage. — La coquille de l'huître est irrégulière, adhérente, à valves inégales et à charnière sans dents, avec une fossette oblongue, sillonnée en travers, et donnant attache au ligament ; dans toutes les espèces d'huîtres, la valve supérieure est plus large, plus épaisse et plus plate que la valve inférieure. Il y a au sommet de chaque valve une cavité, dans laquelle se loge le ligament et qu'on appelle le *talon*. Ce ligament, qu'on ne voit point au dehors, mais qui n'est pas cependant tout-à-fait intérieur, est coriace, noirâtre et aplati. Parmi les diverses espèces d'huîtres, on distingue deux formes principales : les unes, droites ou à-peu-près, à bords simples et unis, telle est l'huître commune ; d'autres sont plus ou moins arquées et ont leurs bords plissés ou crêtés : ce sont celles qu'on nomme, dans les collections, *huîtres plissées* ou *rastellum*.

Ces coquillages s'attachent dès leur naissance par leur têt, qui se soude sur les divers corps marins placés à leur portée. Le point d'attache est en général près du sommet de la valve inférieure, sous le talon. La plupart des espèces s'établissent sur les rochers et dans les fonds pierreux ; quelques-unes semblent s'attacher de préférence aux racines et aux branches des arbres qui garnissent les rivages et que la marée peut atteindre. A l'embouchure de plusieurs rivières d'Amérique et des grandes Indes, on en voit une immense quantité ainsi suspendue et agitée par les vents lorsque la mer s'est retirée. Les huîtres se groupent aussi fréquemment sur d'autres coquillages, sur des madrépores ; souvent même lorsqu'elles manquent d'une base solide pour se fixer, elles s'entassent les unes sur les autres, et forment des bancs d'une longueur et d'une épaisseur considérables. Les huîtres ainsi fixées par le talon de leur valve inférieure passent toute leur vie sans se déplacer, et sans pouvoir exécuter d'autre mouvement que celui de fermer et d'ouvrir leur coquille. L'eau de la mer, chargée de molécules nutritives, animales ou végétales, s'introduit jusqu'à la bouche de l'huître, et lui apporte les alimens qu'elle ne pourrait atteindre autrement.

Lorsque les valves sont entr'ouvertes, on aperçoit le manteau, qui s'étend sur leurs bords sans pouvoir saillir en dehors : c'est une membrane fort mince, divisée en deux lobes distincts, dont chacun tapisse les parois intérieures de chaque valve. En écartant les lobes du manteau, on découvre quatre feuillets membraneux, demi-circulaires, et qui sont les branchies.

Nous n'entrerons point dans le détail de la description intérieure de l'huître, il nous suffira de dire qu'on y distingue un canal qui sert de commu-

nication entre l'organe respiratoire et le cœur ; la bouche située vers le sommet des valves ; une petite valvule qui fait l'office de langue ; deux estomacs ; un rectum et un foie.

Propagation. — On ne connaît point le mode de génération des huîtres, on pense qu'elles sont hermaphrodites. Elles jettent leur frai au commencement du printemps. Ce frai, qui s'attache à tous les corps environnans, ressemble à une gelée blanche, dans laquelle on aperçoit, au moyen d'une loupe, une multitude de petites huîtres déjà toutes formées et munies de leurs valves. Elles atteignent promptement la faculté d'en reproduire d'autres, et dès le quatrième mois après leur naissance, elles peuvent se multiplier de nouveau.

Plusieurs faits prouvent qu'on peut transporter les huîtres sur des rivages qui n'en possédaient pas auparavant. Il y a à-peu-près 100 ans qu'un propriétaire, en Angleterre, en fit jeter une certaine quantité dans la rivière de Mene, où il n'y en avait aucune ; elles s'y sont multipliées en si grande abondance que le fond du lit de cette rivière, dans l'espace de plusieurs lieues, est actuellement couvert d'excellentes huîtres, et qu'elles sont devenues une source de revenu. Le gouvernement a imité cet exemple sur différens points des côtes d'Angleterre.

Ennemis. — Les huîtres ont, indépendamment de l'homme, de beaucoup de quadrupèdes et d'oiseaux, une multitude d'ennemis. Leurs seuls moyens de défense consistent à fermer leurs valves pour se mettre à l'abri, ou à renforcer l'épaisseur de leur têt pour éviter les attaques de plusieurs mollusques et vers marins qui cherchent à le percer. On cite à ce sujet une espèce de crabe qui, dit-on, a l'instinct de jeter de petites pierres dans les valves de l'huître lorsqu'elles sont entr'ouvertes, afin de les empêcher de se refermer, et d'en faire par ce moyen sa proie plus facilement et sans danger ; mais ce fait est plus que susceptible d'être révoqué en doute. Parmi ses ennemis, il en est plusieurs qui s'introduisent furtivement et se laissent enfermer dans la cavité des valves ; d'autres les percent lentement, et tous finissent par tuer l'animal pour vivre à ses dépens. Dicquemare a observé que l'huître, pour se défendre des premiers, avait la faculté de lancer très-fortement l'eau qu'elle tient en réservoir dans son corps, et on sait depuis long-temps qu'elle peut retarder et même empêcher l'action des seconds, en augmentant à volonté l'épaisseur de sa coquille à l'endroit du danger.

Qualités. — Nous avons dit que les meilleures huîtres étaient celles d'Angleterre et de Hollande, et qu'on en pêchait aussi d'excellentes sur les côtes de la Bretagne. Les plus grosses huîtres sont celles qu'on prend sur les côtes de la Normandie.

On distingue dans le commerce, relativement à la qualité, trois sortes d'huîtres fournies par l'espèce commune : les *huîtres de drague*, ainsi nommées de l'instrument avec lequel on les arrache. Ce sont des individus qui vivent à une certaine distance de la côte, et qui ont pris un plus grand accroissement que celles des rivages. Ces grosses huîtres se consomment, en général, dans les environs et on en fait peu de cas : on en prend beaucoup en Normandie. Les *huîtres communes* sont celles dont nous avons déjà parlé ; elles supportent plus facilement le transport, parce que, forcées de rester à sec sur les rochers de la côte, elles sont habituées, dit-on, à conserver de l'eau dans leurs valves pendant l'intervalle d'une marée à l'autre. Leur grandeur est médiocre : on préfère celles qui ont été pêchées dans les fonds non vaseux et à l'embouchure des rivières. Peut-être le mélange des eaux douces contribue-t-il à leur donner une meilleure qualité. Les *huîtres parquées* ou *vertes* sont celles qu'on jette, après les avoir pêchées, dans des parcs inondés appelés *clayères*, et qui sont de grands marais ou de grands étangs que l'eau de la mer remplit dans les fortes marées. C'est principalement à Marennes, petite ville de la Charente-Inférieure, qu'on les fait parquer : elles acquièrent par ce procédé la couleur verte qui les distingue. On a soin de séparer toutes celles qui adhèrent les unes aux autres, et on les dispose de manière qu'elles ne se nuisent pas mutuellement. La stagnation des eaux permet à un grand nombre de plantes marines, telles que les varecs, ulves, conferves, etc., d'y croître et de s'y multiplier au point de les rendre verdâtres ; les huîtres séjournant dans un pareil liquide, et y trouvant une grande abondance de particules en décomposition, prennent aussi à la longue une teinte verdâtre, augmentent de volume, et acquièrent un goût plus agréable. Elles sont dans cet état beaucoup plus recherchées et plus chères que les autres ; elles arrivent aussi plus difficilement fraîches à Paris, soit à cause de leur délicatesse, soit à raison de la distance du pays où on les engraisse.

Les parcs que j'ai vus au Hâvre ne contiennent point d'herbe : ce sont de grands étangs dont le fond est composé de galet. On retire de temps en temps, avec de grands râteaux de fer, les huîtres sur les bords du parc ou de l'étang, et on les laisse ainsi hors de l'eau pendant quelques momens ; après quoi, on les repousse dans l'eau avec le râteau. Cette opération a pour objet de les faire ouvrir, afin que l'eau qui entre dans les valves puisse les laver. Quoiqu'il n'y ait aucune plante dans l'étang, l'eau prend une teinte verdâtre. Cette eau se renouvelle par des conduits qui communiquent à la mer. V. plus loin l'excellente notice de M. *Lair* sur la pêche et le parcage des huîtres.

Préparation. — Pour avoir de bonnes huîtres, il faut les choisir nouvelles, d'une grandeur médiocre, et qu'elles aient été prises dans une eau claire. Celles qui vivent dans la vase conservent toujours un goût désagréable. On prétend qu'elles sont apéritives et sudorifiques, mais qu'elles nourrissent peu : le fait est qu'elles sont de très-facile digestion, et que les amateurs en consomment souvent sans aucun inconvénient des quantités très-considérables. La manière la plus commune de les manger est de les avaler toutes crues, après avoir assaisonné d'un peu de poivre l'eau de mer qu'on a soin de laisser autour d'elles en ouvrant la coquille. On les mange aussi cuites et assaisonnées de diverses manières, selon le goût ou le caprice du consommateur. Beaucoup de personnes ont une répugnance invincible à manger des huîtres crues, soit par l'idée

attachée à leur nature glaireuse, soit par celle qui naît de leur état de vie; presque tout le monde les aime cuites, et cependant on les mange le plus rarement de cette manière.

ESPÈCES.

Huître commune, *ostrea edulis*. (Lin.) La coquille est d'un gris blanchâtre, à valves presque rondes, garnies de feuillets ondulés et imbriqués; la valve supérieure est plate et très-entière. C'est à cette espèce que se rapportent les principaux détails que nous venons de donner. Elle se trouve sur presque toutes les côtes d'Europe et du nord de l'Afrique.

Huître des arbres ou Gascar, *ostrea parasitica*. La coquille est oblongue et mince; la valve inférieure est concave et plus épaisse que l'autre, qui est aplatie; elle acquiert jusqu'à 6 pouces de longueur. C'est la plus commune des huîtres du Sénégal. Elle est aussi délicate que les meilleures huîtres d'Europe. On trouve les huîtres de cette espèce réunies par paquets suspendus aux racines que la haute mer peut atteindre. La même espèce se trouve en Afrique et dans l'Inde.

Huître-Feuille, *ostrea folium*. Cette espèce, dont la coquille est ovale-oblongue, se trouve aux Indes, attachée aux divers polypiers et autres corps marins.

Huître de Virginie, *ostrea virginica*. Sa coquille est grande, allongée, étroite. Elle se trouve dans les mers du nord de l'Amérique.

Huître tuberculée. Elle a la coquille ovale, cunéiforme; elle est adhérente aux madrépores que les marées laissent à découvert. Elle a été trouvée à l'île de Témar.

De la pêche, du parcage et du commerce des huîtres en France; par M. P.-A. Lair, *secrétaire de la Société royale d'agriculture et de commerce de Caen.*

Parmi les êtres animés que la nature offre de toutes parts à nos recherches, l'huître n'est peut-être pas le moins digne de piquer la curiosité et de fixer notre attention. Privée, du moins en apparence, de la vue, de l'ouïe et de l'odorat, elle ne présente d'abord à l'observateur qu'une existence problématique. Emprisonnée entre deux valves aussi dures que sa chair est molle, à peine peut-elle les entr'ouvrir pour prendre sa chétive subsistance. Aussi, pour l'ordinaire, n'arrache-t-elle de nous qu'un regard de pitié. Mais dans sa demeure paisible, dont l'extérieur raboteux oppose une forteresse inexpugnable aux plus redoutables tyrans des mers, et la dérobe aux regards de l'homme, elle jouit peut-être de facultés qui, mieux connues, la vengeraient de notre injuste mépris. Je laisse au naturaliste à observer la forme et le genre de vie de ce mollusque (1), et au médecin à raisonner sur la salubrité de l'aliment qu'il fournit (1). Je me propose d'examiner les huîtres sous d'autres rapports. Je vais parler de la manière de les pêcher, de les parquer, et de l'importance du commerce dont elles sont l'objet : c'est une des parties intéressantes de la statistique du Calvados.

De la pêche.

Dans presque toutes les mers qui baignent la France, particulièrement dans les baies, on trouve des huîtres, mais nulle part en aussi grande abondance qu'auprès de Cancale, entre ce port, le Mont-Saint-Michel et Granville. C'est là que l'on vient généralement s'approvisionner des côtes de la Manche. Pendant les mois de mai, juin, juillet et août, que l'huître jette son frai, la pêche est défendue; elle commence ordinairement au 15 octobre et finit au 30 avril. L'époque en est définitivement fixée par l'administrateur en chef de la marine à Saint-Servan. Un bâtiment de l'état est chargé de la police de cette pêche, qui est interdite aux étrangers (2).

Il ne faut pas pour la pêche de l'huître, comme pour celle du hareng et du maquereau, une quantité considérable et dispendieuse de filets: la *drague* suffit; c'est un grand instrument de fer d'environ 6 pieds de long sur 2 pieds de hauteur, en forme de pelle recourbée, derrière laquelle est attachée une espèce de filet fait en bandes de cuir ou en menu cordage. Le bateau, poussé par le vent, entraîne la drague, qui ramasse les huîtres au fond de la mer: on peut en prendre ainsi jusqu'à 1,100 à-la-fois. Tous les jours, il en débarque un nombre prodigieux à Granville et à Cancale. Au lieu de jeter à l'eau les petites huîtres, comme on le faisait autrefois, on les conserve avec soin; elles croissent et deviennent, au bout de quelque temps, aussi grosses que les autres. Au reste, l'huître qu'on appelle *marchande* doit avoir 2 pouces et demi de largeur.

Plus on pêche d'huîtres, plus elles paraissent se multiplier : elles forment des espèces de bancs qui ont quelquefois plusieurs lieues de long. De 1774 à 1777, les Anglais en emportèrent une immense quantité pour en garnir leurs côtes. Ils paraissaient vouloir en épuiser la baie, et priver la France de cet objet de commerce. Elles furent un peu moins communes pendant quelque temps; mais insensiblement elles sont redevenues aussi abondantes.

L'huître de la baie de la Cancale est préférée dans le commerce, tant à cause de son abondance que de la proximité des côtes de la Manche et de sa grosseur moyenne, qui facilite le transport. Des bateaux non pontés, de 10 à 20 tonneaux, de Granville, de Cancale, et d'autres ports du voisinage, s'occupent presque exclusivement de la pêche; mais le transport dans les parcs de la Manche se fait par d'autres bâtimens de 20 à 40 tonneaux, sortis des ports de Saint-Vaast, de Courseulles et de Bernières; ils peuvent recevoir l'un dans l'autre 200 mil-

(1) Voyez l'article *Huître*, rédigé dans le *Nouveau Dictionnaire d'Histoire naturelle* de Déterville, par M. Bosc, et dans le *Dictionnaire des Sciences naturelles*, par M. de France.

(1) Voyez, dans le *Dictionnaire des Sciences médicales* de Panckoucke, l'article *Huître*, par M. Mérat.

(2) Voyez le réglement du 24 juillet 1816, sur la pêche des huîtres.

liers d'huîtres. La plus grande partie est transportée dans les parcs de Saint-Vaast, placés presqu'en pleine mer, et qui servent comme d'entrepôt pour Courseulles et les autres endroits où l'on s'occupe du parcage.

Du parcage.

L'huître de la baie de Cancale, prise sur un fond souvent vaseux, est généralement d'un goût peu agréable; il semble que la nature n'ait pas voulu que ce coquillage servît d'aliment dans l'endroit même où elle le prodiguait. L'huître ne perd son âcreté et ne devient délicate qu'après avoir séjourné quelque temps dans un parc. On appelle ainsi un réservoir d'eau salée de 4 à 5 pieds de profondeur, qui communique avec la mer au moyen d'un conduit. Il faut avoir soin, pour que l'eau y reste toujours limpide, de le garnir d'une couche de petit galet. Un parc bien fait s'abaisse insensiblement en glacis; les huîtres sont placées à une profondeur suffisante pour n'être point exposées au contact de l'air, et cependant de manière à ne pas reposer sur la vase. Pendant l'été, que les parcs sont dégarnis d'huîtres, on a soin de les nettoyer et d'y remettre de nouveau galet.

Le plus vaste et le plus bel établissement de ce genre qui existe en France est celui de M. Hervieu-Duclos, au port de Courseulles, à 4 lieues de Caen. Placé près de l'embouchure d'une rivière, dans un vaste enclos abrité des vents par des hauts-bords et par des plantations d'arbres qui forment une partie de son enceinte, il est divisé en plusieurs grands bassins parallèles qui communiquent facilement avec la mer. M. Hervieu vient encore d'ouvrir un nouveau réservoir de plus de 500 mètres de longueur.

On trouve des parcs sur différentes côtes de France, et particulièrement dans la partie septentrionale. Les plus connus sont ceux de Marennes, de Saint-Vaast, de Courseulles, de Bernières, du Hâvre, de Fécamp, de Dieppe et du Tréport. Celui qui fut établi en 1783 à Etretat, près de Fécamp, était un des plus renommés : il est abandonné depuis long-temps; ce qui n'empêche pas qu'à Paris on ne vante encore les huîtres d'Etretat, et que les gourmets ne croient tous les jours les savourer. Courseulles est à présent l'établissement le plus considérable : il renferme au-delà de 200 parcs, qui ont subi de grandes améliorations depuis quelque temps. C'est là que j'ai fait une partie des observations que je communique dans ce mémoire, et qui s'appliquent plus particulièrement au Calvados.

Tous les bords de la mer ne sont pas favorables aux parcs; leur succès dépend de la position de la côte. On ne peut en établir de *réguliers* à Cancale, ni à Granville, qui sont continuellement exposés à l'action des vents. Il serait à désirer que l'eau pût se renouveler à volonté dans un parc; il suffit cependant qu'elle y entre deux fois par mois, aux nouvelles et pleines lunes. Si l'eau de mer convient aux huîtres, celle de rivière leur est nuisible, pour peu qu'elle pénètre en certaine quantité. Valmont de Bomare assure que les huîtres aiment l'eau douce. C'est une erreur : l'expérience a malheureusement trop appris aux habitans de Courseulles que, dès que la rivière monte dans leurs parcs, elle y occasionne les plus grands dommages : l'huître enfle et meurt en peu de jours. Les Anglais, en 1774, transportèrent inutilement pendant 3 années de suite des milliers d'huîtres dans la baie placée entre l'île de Wight et la rivière de Southampton. L'eau douce les fit périr; la pluie même, lorsqu'elle est trop abondante, leur est nuisible, et encore plus la neige et la grêle. Les grands froids ne leur sont pas moins funestes : il suffit que l'eau gèle quelque temps pour qu'elle contracte une odeur fétide et fasse périr les huîtres. En cas d'inondation ou de gelée, il n'y a d'autre remède que de les porter en mer.

Autant on doit se montrer difficile sur l'emplacement d'un parc, autant il faut être attentif à soigner les huîtres. Les matelots qui vont les chercher à Cancale ne se chargent pour l'ordinaire que du transport; d'autres hommes connus sous le nom d'*amareilleurs* s'occupent du parcage, opération délicate, sur-tout lorsque les huîtres viennent directement de la baie de Cancale. L'amareilleur est obligé, dans les premiers temps de leur entrée au parc, de les tirer tous les 3 ou 4 jours hors de l'eau avec un râteau de fer; de rejeter celles qui sont mortes, et de changer quelquefois les autres de réservoir. On n'a pas autant de précaution à prendre pour celles qui viennent de Saint-Vaast, où elles ont déjà subi un parcage. En général, on garnit un parc six fois par an, trois fois au printemps et trois fois en automne. Les huîtres restent dans les parcs 1 ou 2 mois.

Elles ne sont point vertes quand on les apporte de Cancale, ce n'est qu'à force de soins qu'elles le deviennent. Il faut que le parc où l'on doit les déposer soit bien nettoyé et bien garni de galet : un parc neuf est préférable. On reconnaît qu'il est propre à recevoir les huîtres, lorsque le galet se trouve chargé d'un léger dépôt verdâtre. Pour l'ordinaire, on jette les huîtres sans précaution; mais on doit déposer doucement celles qu'on veut faire verdir, et prendre garde de les entasser confusément, car celles de dessous n'acquerraient pas la couleur désirée. Dans les parcs d'huîtres blanches, il n'y a aucun inconvénient à laisser entrer l'eau salée; au contraire, dans ceux qui renferment les huîtres vertes, on doit interrompre toute communication avec la mer, ou du moins ne laisser entrer qu'environ un quart du volume d'eau contenu dans le parc, et seulement aux nouvelles et pleines lunes; mais il faut bien se garder de la renouveler entièrement avant que les huîtres ne soient vertes; car, comme on peut l'observer, elles ne verdissent pas à Granville ni à Saint-Vaast, où l'eau monte à chaque marée.

Pour les faire verdir plus promptement, on les laisse 5 à 6 heures sur le bord du parc avant de les y introduire : il paraît que la soif qu'elles éprouvent les porte à prendre l'eau avec plus d'avidité. Il suffit de les laisser quelques jours dans le parc pour qu'elles commencent à recevoir la couleur verte. Souvent elles l'obtiennent en 24 heures; mais si on la désire plus foncée, il faut attendre un mois. Elles acquièrent ordinairement cette couleur accidentelle en avril, mai, septembre et octobre, à une tempéra-

ture modérée ; et elles l'acquièrent mieux au printemps qu'en automne, rarement en été, jamais en hiver. Une pluie douce est favorable, ainsi qu'un temps orageux ; mais que l'eau soit agitée par le vent du nord, il n'en faut pas davantage pour empêcher le parc de verdir. Dans certaines années, il verdit facilement ; dans d'autres, ce n'est qu'avec beaucoup de peine. M. Héroult, propriétaire de parcs à Courseulles, m'a dit avoir remarqué qu'en renouvelant l'eau d'un parc du 15 au 20 août, on était plus certain de faire verdir les huîtres. Il a observé que celles qui ont verdi en mars et en avril peuvent, étant remises dans la mer, reprendre leur couleur naturelle ; au lieu que celles qui ont verdi en septembre et en octobre restent toujours vertes pendant l'hiver. Il s'est aussi assuré que très-rarement le même parc verdissait deux fois par an.

Quand les huîtres deviennent très-vertes, on dit parfois qu'elles ont bien *pâturé*, et certaines gens croient que réellement ce coquillage se nourrit d'herbes dans le parc. En 1778, lors du camp de Vaussieux, formé près de Courseulles, beaucoup de personnes de la cour et de Paris, attirées par la curiosité, furent très-surprises de ce que les huîtres n'étaient pas nourries avec des herbes vertes achetées fort cher, comme on le leur avait fait accroire. En les voyant renfermées dans des réservoirs d'eau stagnante, elle s'imaginèrent que ces huîtres devaient s'altérer ; et passant rapidement d'une erreur à une autre, il n'en fallut pas davantage pour les dégoûter d'un aliment reconnu d'ailleurs comme très-salubre.

M. Benjamin Gaillon, résidant à Dieppe, s'est occupé d'une manière particulière *de la cause de la coloration des huîtres* ; il l'attribue à la présence d'animalcules microscopiques du genre *navicule*, qui sont de couleur verte, et qui lui paraissent être la principale nourriture de l'huître dans les parcs. M. Goubeau de la Bilennerie, de Marennes, et M. Bory de Saint-Vincent, ont émis une opinion contraire (1). N'ayant pas été à portée de répéter les expériences de M. Gaillon, je me borne à renvoyer à son intéressant Mémoire (2). Je crois, au reste, qu'il faut conclure de toutes les observations précédentes que la *viridité* des huîtres ne dépend pas d'une seule cause, mais qu'il faut l'attribuer au concours de plusieurs.

Les meilleures huîtres sont celles qui ont parqué long-temps. On les reconnaît à leur coquille devenue lisse de raboteuse qu'elle était, ainsi qu'à leurs valves naturellement tranchantes, mais dont les bords ont été insensiblement émoussés par l'effet du râteau de fer, qu'on promène souvent dans le parc, comme je l'ai déjà fait remarquer. Une huître pêchée à Cancale en avril, déposée ensuite à Saint-Vaast pendant 4 à 5 mois, et qui a reposé un mois à Courseulles, est parvenue à son dernier degré de bonté. Il faut au reste la manger dans l'année qu'elle a été pêchée, autrement elle deviendrait trop maigre et sa chair serait très-dure.

On entend quelquefois les amateurs d'huîtres exprimer le regret de ne pouvoir les manger au parc ; mais qu'ils se consolent : gardées quelques jours hors de l'eau, elles sont préférables à celles qui sortent immédiatement du parc, et grâce aux soins que l'on prend depuis quelque temps pour les transporter rapidement et commodément, elles ont à Paris un goût peut-être plus agréable qu'à Dieppe et à Courseulles : le transport semble les bonifier.

L'huître, ce mets si estimé de nos jours, ne l'était pas moins chez les anciens : Macrobe assure qu'on en servait aux pontifes romains à tous leurs repas. Celles de l'Hellespont, de l'Adriatique, du détroit de Cumes, du lac Lucrin, étaient très-vantées, et l'épicurien Horace a célébré dans ses vers celles de Circé ; mais on ne dit pas que les Romains, qui avaient porté si loin le luxe de la table, donnassent la préférence aux huîtres vertes, ni même qu'ils les connussent. Depuis quelques années, soit changement de goût, soit toute autre cause, ces huîtres sont moins recherchées en France ; cependant certaines personnes les préfèrent encore comme plus délicates. Autrefois à Paris leur prix était double de celui des blanches ; aujourd'hui elles se vendent encore un tiers de plus, et elles rapportent moins de profit, à cause des soins qu'elles exigent et de l'étendue de terrain qu'elles occupent ; car à peine peut-on en placer douze mille dans un parc capable de contenir trente mille huîtres blanches : aussi les amareilleurs font-ils verdir de préférence les petites huîtres.

Du commerce.

Après avoir parlé de la pêche et du parcage des huîtres, je dois donner quelques détails sur leur commerce. Ce sont les grandes villes et particulièrement Paris qui en consomment le plus. Si elles demandent beaucoup de soins dans les parcs, elles n'exigent pas moins de précautions dans le transport. Les anciens avaient, pour conserver les huîtres, un moyen dont la connaissance n'est point parvenue jusqu'à nous. Apicius en envoya d'Italie en Perse à l'empereur Trajan, qui avaient encore toute leur fraîcheur. Nous ne connaissons aujourd'hui d'autre moyen que de les empêcher de perdre leur eau. On a observé qu'elles la conservaient mieux dans le transport lorsque, la veille du départ, on avait soin de les laisser hors du parc pendant 3 à 4 heures, et même toute la nuit si le temps était chaud. On les remet ensuite au parc jusqu'au moment qu'elles sont emballées : on les place alors horizontalement les unes sur les autres dans des paniers fortement ficelés.

Ces paniers, connus à Courseulles sous le nom de *bourriches*, au Hâvre et à Dieppe sous celui de *cloyères*, contiennent, chacun, 25 douzaines d'huîtres ou 300. Une voiture porte ordinairement cent vingt bourriches ou cloyères, ce qui fait trente milliers d'huîtres. Le transport de Courseulles à Paris a lieu en 7 jours par les voitures ordinaires, et en 3 seulement par des *accélérés*. Ces dernières voitures font le trajet de Dieppe à Paris en 40 heures. M. J.-

(1) Voyez l'article *Matière verte*, par M. Bory de Saint-Vincent, dans le *Dictionnaire des sciences naturelles*.

(2) Voyez le tome premier des *Mémoires de la Société linnéenne* du Calvados, page 135.

F. Jeanne, marchand d'huîtres à Caen, m'a fait observer que celles qui ont parqué peuvent être transportées et conserver leur bonne qualité pendant 15 et même 20 jours dans un temps froid ; tandis que celles qui sortent directement de la baie de Cancale ne sont pas 8 jours sans s'altérer (1).

La vente dépend de la concurrence de différens parcs, du caprice des consommateurs et des variations du temps. Il n'en est pas de ce comestible comme de plusieurs autres, qui sont de garde et ont un prix fixe. Qu'une forte gelée survienne pendant le transport, elle fait périr une grande partie des huîtres (2). Il est impossible de calculer d'avance d'une manière certaine la perte ou le bénéfice : tel jour on paiera 8 fr. la clayère, qui le lendemain n'en vaudra que la moitié ; mais en général le mille d'huîtres, qui se vend 3 à 4 fr. à Granville ou à Cancale, et qui coûte au parc de Courseulles 8 à 9 fr., revient dans Paris de 20 à 25 fr.

M. Hervieu-Duclos, dont j'ai déjà eu occasion de parler avec avantage, a beaucoup contribué à donner de l'extension au commerce des huîtres : il a des parcs à Courseulles, au Hâvre et à Dieppe ; il entretient un dépôt général d'huîtres à Paris, d'où elles sont transportées dans presque toutes les grandes villes de l'est et du nord-est de la France, jusqu'à Strasbourg et à Lyon, il en envoie même à Genève, à Bruxelles et à Liége. Avant M. Hervieu-Duclos, ce commerce était presque borné à la capitale et aux provinces de l'Ouest.

On varie sur la quantité d'huîtres qu'on pêche annuellement dans la baie de Cancale : quelques personnes en font monter le nombre à plus de 100 millions. On évalue à-peu-près à 60 millions celles que l'on parque chaque année à Courseulles. Cette branche d'industrie s'accroîtrait peut-être encore si l'on y exécutait la port de refuge projeté par M. Pattu, ingénieur en chef des ponts et chaussées du Calvados, et sollicité depuis long-temps par les habitans de nos côtes.

Je ne puis terminer ce mémoire sans faire observer combien la pêche des huîtres est avantageuse pour l'Etat : c'est une pépinière considérable, qui fournit en temps de guerre d'excellens marins accoutumés à supporter les plus rudes fatigues ; entre les pêcheurs, si l'on calcule le grand nombre d'amareilleurs, de femmes, d'enfans, de rouliers et de marchands occupés au parcage et au transport des huîtres, on verra de quelle importance est cette branche d'industrie pour nos départemens maritimes et pour toute la France.

Réglemens sur la pêche des huîtres.

V., à l'article *Pêche maritime*, le § 9, et à la fin de ce *Dictionnaire* l'arrêt du conseil du 20 juillet 1787.

HUMANTIN, *squalus centrina*. (Lin.) Poisson du genre des squales, que l'on connaît dans plusieurs départemens méridionaux sous les noms de *bernadet*, *renard*, *humantin* et *porc*, et auquel les naturalistes ont aussi donné les noms de *chien de mer*, de *porc* ou de *cochon marin*.

Description. — Ce squale, qui parvient, dans son plus grand développement, à la longueur d'environ 4 pieds, a, comme l'aiguillat, un piquant très-dur à chacune de ses nageoires dorsales, mais qui est incliné vers la tête dans la première nageoire du dos, au lieu de l'être vers la queue. Il se distingue encore par la forme générale de son corps, qui représente un prisme triangulaire, dont le ventre forme l'une des faces. Il a la tête petite, aplatie, terminée par une pointe émoussée ; la bouche fort en dessous, armée en dessus de trois rangées de dents, et en dessous d'une seule ; le dos brun et formant un angle obtus ; le ventre blanc et plat ; les tubercules qui recouvrent son corps, gros, durs et saillans.

Habitation. — On le trouve dans toutes les mers et principalement dans la Méditerranée. Il ne fréquente guère les rivages ; il aime à vivre dans la vase et la fange au fond des mers ; ce qui lui a fait donner le nom de *cochon marin*.

Qualités. — L'humantin a la chair si dure et si filamenteuse, qu'elle est constamment dédaignée : aussi le pêche-t-on très-peu. On retire de son foie une huile qui est bonne à brûler. Sa peau sert à polir les corps durs.

HUMBLE. V. *Umble*.

HUNCHEM. L'un des noms vulgaires du *grondin*, poisson du genre des trigles. V. *Grondin*.

HUNIER. C'est un grand calen, qu'on attache au bout d'une corde passée dans une poulie frappée au bout d'une vergue, et en halant sur cette corde, on relève le carreau ou calen. V. *Carreau*.

HURIO. V. *Huso*.

HUSO. C'est le nom de la grande espèce d'*Esturgeon*. V. ce mot.

Les Grecs connaissaient les habitudes de l'huso ; ils savaient qu'il ne prenait aucune nourriture pendant l'hiver, et qu'il passait la saison des glaces dans les profondeurs des fleuves, en se cachant dans le sable. On pêchait ce poisson aux bouches de l'Ister, en y pratiquant, pendant l'hiver, des ouvertures dans la glace, et on y prenait, à la fonte des neiges, des husos si monstrueux pour la taille, qu'au rapport d'Elien, il fallait, pour les tirer sur le rivage, des chevaux ou des bœufs. Hérodote et Strabon parlent aussi de la pêche de ce poisson sous la glace et dans le Borysthène.

La préparation de ce cartilagineux, désigné sous le nom d'*oxyrhynchos* par Elien, avait déjà lieu sur les bords de la mer Caspienne, telle qu'on l'exécute de nos jours. « On y prend ces poissons, dit-il,

(1) J'ai entendu parler d'un projet de transporter les huîtres à Paris en remontant la Seine. C'est ce qu'ont fait pendant quelque temps les habitans de Saint-Vaast, qui en portaient plus de 600,000 à-la-fois ; mais la longueur du trajet nuisait beaucoup à la qualité des huîtres : on les vendait à bas prix sous le nom d'huîtres de *bateau*. Actuellement le transport pourrait se faire à l'aide des bateaux à vapeur avec autant de promptitude que de facilité. Ce serait faire une application utile de cette ingénieuse découverte, qui sans doute ne tardera pas à se propager en France.

(2) Il est cependant un moyen qu'on emploie avec succès pour dégeler les huîtres, c'est de les déposer dans l'eau pendant 10 ou 15 minutes. Elle reprennent leur première qualité ; mais alors elles ne sont plus susceptibles de se conserver long-temps.

dans un grand lac (qui ne peut être que le Bas-Volga); les naturels les couvrent de sel, les marinent ou les font sécher, et les transportent ainsi à Ecbatane sur des chameaux; avec la graisse, ils composent des pâtes, qu'ils salent et vendent de même; des intestins, qu'ils font bouillir, ils obtiennent une colle propre à beaucoup d'usages. » V. *Colle*.

Dès les temps les plus anciens, l'huso était pêché sur les bords du Danube et du Volga. L'origine du nom que porte aujourd'hui cet acipensère est inconnue : au moins n'est-il pas dérivé du grec, comme beaucoup d'autres. On a pensé en Allemagne qu'il venait de la langue turque ou hongroise. Ce poisson porta le nom d'*huso* avant celui de *hausen*. Les Russes lui ont donné le nom de *bieluga*, à cause de la couleur de sa peau, généralement plus blanche que celle des autres poissons de sa famille.

Il est probable que l'espèce était plus nombreuse, il y a 10 siècles, dans les fleuves de l'Europe qu'elle ne l'est de nos jours; cependant il paraît que l'huso fut toujours étranger aux eaux de la France, tandis qu'il était commun en Allemagne. Il est fait mention de ce poisson dans plusieurs chartes du XI^e^. siècle, accordées à l'église de Frisingen, en 1029, 1034 et 1057, par les empereurs Conrad II, Henri III, et par Henri IV, roi de Bavière, ainsi que dans plusieurs autres actes de 1048, 1253 et 1290, des empereurs d'Allemagne.

Comme nous avons donné la description de ce grand acipensère dans l'article *Esturgeon*, nous renvoyons à cet article.

HYDROGRAPHE. Maître payé dans les ports pour enseigner aux élèves la théorie de la navigation, et pour examiner ceux qui se présentent pour être reçus pilotes hauturiers ou côtiers, et capitaines de vaisseaux marchands.

I

ICHTHYOCOLLE. Mot formé du grec *ichthus*, poisson, et de *colla*, colle, colle de poisson.

C'est aussi le nom donné par Pline au grand esturgeon, *acipenser huso* (Lin.), à raison de la grande quantité de colle qu'on retire de sa vessie aérienne, et qu'on fabriquait déjà du temps des Grecs. V. *Esturgeon*, *Colle de poisson*.

ICHTHYOLOGIE. Du grec *ichthus*, poisson, et de *logos*, discours. C'est la partie de l'*Histoire naturelle* qui traite des poissons, la science qui a pour objet l'étude des poissons.

Cette science, dont Aristote, Pline et AElian se sont occupés, n'a cependant été traitée avec quelque méthode que vers le milieu du XV^e^. siècle par Belon, qui consacra deux livres aux animaux aquatiques. Quelques années après, Rondelet publia un ouvrage avec figures sous le nom d'*Histoire naturelle des Poissons* : cet ouvrage est encore consulté avec fruit. On vit ensuite paraître les ouvrages de Salvian en 1554, de Bosveti, de Conrad, de Gesner et de Pison en 1558, etc., etc, qui ajoutèrent des faits à la science, mais dans lesquels leurs auteurs s'occupèrent peu de ranger les poissons dans un ordre naturel. Aldrovande publia, en 1605, une grande compilation sur l'histoire naturelle, où les poissons furent rangés d'après le lieu de leur habitation. Plusieurs auteurs publièrent après lui des ouvrages plus ou moins estimables. Wilbugby fit paraître, en 1686, une *Histoire des Poissons*, principalement remarquable par les notions exactes qu'elle contient sur leurs parties internes et externes. Depuis cette époque jusqu'en 1707, on trouve encore quelques auteurs qui sont entrés dans quelques détails sur les poissons, et à cette dernière époque, Jean Ray publia son *Synopsis methodica Piscium*, ouvrage qui n'est qu'un abrégé corrigé de celui de Wilbugby, mais où l'on trouve des genres, sinon établis, au moins indiqués.

Artédi, compatriote et ami de Linnæus, avait été chargé par ce grand naturaliste d'appliquer à l'histoire des poissons la réforme qu'il établissait dans les différentes parties de l'histoire naturelle; la mort surprit Artédi avant qu'il eût mis la dernière main à son travail; son ami y suppléa en publiant son ouvrage, en 1738, sous le titre de *Bibliotheca ichthyologica* et de *Philosophia ichthyologica*, 2 vol. in-8°., et dont Walbaume a donné une nouvelle édition en 4 vol. en 1792. Ainsi, c'est Artédi qui a posé ou est censé avoir posé les bases de la science ichthyologique, qui a créé les nomenclatures qu'on suit encore aujourd'hui. Le premier il a divisé les poissons en ordres et en genres, et a indiqué les véritables caractères d'après lesquels ces ordres et ces genres doivent être établis.

Linnæus, qui, dans la première édition du *Systema naturæ*, avait adopté entièrement le travail d'Artédi, en changea la division dans la seconde : il tira les caractères de ses divisions de la position des nageoires pectorales relativement à celles des ventrales, et il ôta de la classe des poissons pour les porter parmi les amphibies, sous le prétexte qu'ils respiraient par des ouïes et avaient des poumons, les genres qui font partie des *branchiostèges* et des *chondroptérygiens* d'Artédi.

La méthode de Linnæus est la plus généralement adoptée aujourd'hui, et sert de base à tous les ouvrages qui ont été publiés depuis qu'elle a paru. Linnæus partage les poissons en quatre grandes divisions : les *apodes*, ou ceux qui sont privés de nageoires ventrales; les *jugulaires*, qui ont les nageoires ventrales placées devant les pectorales; les *thoraciques*, qui ont les nageoires ventrales placées sous les pectorales; les *abdominaux*, ceux qui ont les nageoires ventrales placées en arrière des pectorales.

La division des APODES contient les genres *murène*, *gymnote*, *trichiure*, *ammodyte*, *anarhique*, *ophidie*, *stromathée* et *xiphias*.

Celle des JUGULAIRES, les genres *callionyme*, *uranoscope*, *trachine*, *gade* et *blennie*.

Celle des THORACIQUES, les genres *cépole*, *écheneis*, *coriphène*, *gobie*, *cotte*, *scorpène*, *zée*, *pleuronecte*, *chétodon*, *spare*, *labre*, *scène*, *perche*, *gastérostée*, *scombre*, *mulle* et *trigle*.

La division des ABDOMINAUX contient les genres *cobite*, *amie*, *silure*, *teuthis*, *loricaire*, *salmone*, *tulaire*, *esoce*, *élops*, *argentine*, *athérine*, *mugil*, *exocète*, *polynème*, *mormyre*, *clupé* et *cyprin*.

Tels sont les genres qui se trouvent dans la dou-

zième édition du *Systema naturæ* de Linnæus ; mais dans celle qui a été donnée depuis par Gmelin, on a reporté parmi les poissons ceux que Linnæus en avait ôtés pour les placer parmi les *amphibies*, et qui forment la division des BRANCHIOSTÈGES et celle des CHONDROPTÉRYGIENS.

La division des BRANCHIOSTÈGES contient les genres *mormyre, ostracion, tétrodon, diodon, syngnate, pégase, centrisque, baliste, cycloptère* et *lophie.*

Celle des CHONDROPTÉRYGIENS renferme les genres *acipensère, chimère, squale, raie* et *lamproie.*

Après que Linnæus eut donné l'impulsion à la science, plusieurs auteurs proposèrent des méthodes, qui toutes cédèrent à la simplicité de la sienne. On cite au nombre de ces auteurs Klein, Schaffer, Gronovius, Brunich, Scopoli et Gouan.

Les différens auteurs que nous avons nommés ont décrit beaucoup de poissons ; mais, excepté Belon, Rondelet et Gronovius, ils en ont donné très-peu de figures. Mais pendant qu'ils en décrivaient, d'autres en faisaient dessiner : parmi ces derniers, il faut principalement mentionner Séba et Catesby, ensuite Bloch, qui vint bien long-temps après eux.

Dans l'ouvrage de Bloch, on trouve environ six cents espèces de poissons, figurés autant que possible de grandeur naturelle. Le système de Linnæus y a été suivi ; mais on y a ajouté les genres *kurte, macroure, bodian, lutjan, johon, raspecon, gymnothorax, synbranche, sphagebranche, platycéphale, gymnète, chevalier, holocentre, anthias, épinephèle, gymnocéphale, lonchiure, ophicéphale, anableps, platistacus, cataphracte* et *gastéroplèque.*

Le travail de Bloch passera toujours pour un ouvrage fondamental, parce qu'il a été fait sur la nature même.

Nous n'avons point cité Duhamel Dumonceau parmi les naturalistes qui ont écrit sur les poissons, parce qu'il n'a établi aucune méthode : son ouvrage, le *Traité général des Pêches*, imprimé de 1769 à 1772, contient un très-grand nombre de figures de poissons dessinés avec soin ; mais il y règne en général beaucoup d'incertitude sur les genres et sur les espèces.

Le plus grand et le plus important des ouvrages publiés sur les poissons est celui de Lacépède, d'après lequel ont été rédigés les articles de ce *Dictionnaire.*

Lacépède a partagé la classe des poissons en deux sous-classes : celle des *cartilagineux*, poissons dont l'épine dorsale est composée de vertèbres cartilagineuses ; et celle des *osseux*, poissons dont l'épine dorsale est composée de vertèbres osseuses. Chacune de ces sous-classes est formée de quatre divisions, tirées des combinaisons de la présence ou de l'absence de l'opercule et de la membrane branchiale.

Ainsi, la *première division des cartilagineux* est formée des poissons qui n'ont ni opercule ni membrane branchiale ; la *deuxième*, des poissons qui n'ont point d'opercule branchial, mais qui ont une membrane branchiale ; la *troisième*, de ceux qui ont un opercule branchial et point de membrane ; et la *quatrième*, des poissons qui ont un opercule et une membrane branchiale.

Dans la *sous-classe des osseux*, les divisions suivent l'ordre inverse ; c'est-à-dire que la *première division* renferme les poissons qui ont un opercule branchial et une membrane branchiale ; la *deuxième*, les poissons qui ont un opercule branchial et point de membrane ; la *troisième*, les poissons qui n'ont point d'opercule branchial et qui ont une membrane ; enfin la *quatrième*, les poissons qui n'ont point d'opercule ni de membrane branchiale.

Outre ces divisions, Lacépède a encore formé des ordres, au nombre de quatre par chaque division, et pour l'établissement desquels il s'est servi des caractères que Linnæus avait employés pour former ses divisions. Ainsi, le *premier ordre* de chacune renferme les poissons *apodes*, ou qui n'ont point de nageoires inférieures ; le *deuxième ordre*, les poissons *jugulaires*, qui ont une ou deux nageoires sous la gorge ; le *troisième ordre*, les poissons *thoracins*, qui ont une ou deux nageoires sous la poitrine ; le *quatrième*, les poissons *abdominaux*, qui ont une ou deux nageoires sous l'abdomen.

Lacépède a conservé tous les noms de genre de Linnæus ; mais il a retiré de ces genres un grand nombre d'espèces pour en former de nouveaux d'après des caractères qui sont en général pris de parties importantes. Il a fréquemment fait usage du nombre des nageoires dorsales.

Nous bornerons à ce peu de mots ce que nous avions à dire de l'ichthyologie, en renvoyant à l'ouvrage même de Lacépède, ou au *Dictionnaire d'Histoire naturelle*, ou à l'*Histoire des Poissons*, faisant suite à l'*Histoire naturelle* de Buffon, édition de Sonnini, le lecteur qui voudrait prendre une connaissance plus étendue de cette science. V. *Poisson.*

ICHTHYOPHAGE. Du grec *ichthus*, et de *phagô*, manger. Nom que l'on donne à plusieurs peuples qui se nourrissent principalement de poisson. V. *Poisson.*

On regarde le poisson comme une nourriture moins alimentaire que la chair des quadrupèdes et des oiseaux : c'est pour cela qu'on la recommande dans les jours de jeûne, et qu'elle convient aux personnes faibles, aux convalescens, aux hommes et aux femmes sédentaires. On assure cependant que l'usage du poisson cause une grande stimulation dans les organes de la peau et dans ceux de la génération. Les maladies de peau, telles que les dartres, la gale, la lèpre ne sont pas rares en Egypte, dans le Nord et les autres pays où l'on mange beaucoup de poisson ; mais, d'un autre côté, comme le poisson est un aliment peu nourrissant, il ne cause aucune de ces maladies si communes de pléthore et d'indigestion qui font périr tant d'hommes, et l'on a observé que les peuples ichthyophages vivaient long-temps pour l'ordinaire.

IDE. Nom spécifique d'un poisson du genre cyprin, qu'on pêche dans les eaux douces de l'Europe. V. *Cyprin.*

IDOLE DES MAURES. Poisson du genre *chétodon*, que les nègres vénèrent comme un dieu, et qu'ils se gardent bien de manger. On ignore à quelle espèce il faut le rapporter.

IMBERBE. Poisson du genre *orphidie*, qu'on pêche dans la Méditerranée.

IMBRIAGO. On donne ce nom, sur les côtes de la Méditerranée, au *trigla lineata* de Linnæus. V. *Trigle.*

IMBROCO. Manet de fil très-délié dont on se sert sur la côte des Etats ecclésiastiques pour pêcher des anchois.

IMMONDICES. Il est défendu à toutes personnes de jeter dans les rivières aucunes ordures ou immondices, ou de les amasser sur les quais ou les rivages, à peine d'amende arbitraire. (*Ord. de* 1669, *titre XXVII, art.* 24.) V. *Rivière.*

IMPOSTEUR. Nom vulgaire d'un poisson du genre des spares, du *sparus insidiator* de Linnæus.

INONDATION. « Pendant qu'un héritage, dit Chailland dans son *Dictionnaire*, est inondé par le débordement d'une rivière, le propriétaire ou l'usufruitier n'y a aucun droit, pas même celui de pêche; mais après que les eaux sont retirées, tous les droits reviennent à ceux à qui ils appartenaient avant l'inondation. V. Loysel, en ses *Institutes coutumières*, *liv. II*, *tit. II*, *N°.* 9; et Salvaing, *De l'usage des fiefs*, *chap. LX.* » Les dommages causés par la trop grande élévation des déversoirs des moulins, étangs et usines sont à la charge des propriétaires de ces moulins et étangs, qui doivent en outre être condamnés à une amende. V. la *Loi du* 28 *septembre* 1791, *tit. II*, *art.* 15 *et* 16; l'*Article* 57 *du Code pénal de* 1810, et les mots *Etang* et *Pêche.*

INQUERESSE. Ouvrière qui met les harengs aux ainettes pour les porter aux roussables. V. *Hareng.*

INSCRIPTION MARITIME. C'est pour la marine de l'Etat, ce qu'est la loi de recrutement pour l'armée de terre.

Voici ce que porte là-dessus une loi du 3 brumaire an 4:

« Art. 1er. Il y aura une inscription particulière des citoyens français qui se destineront à la navigation.

» 2. Sont compris dans l'inscription maritime, 1°. les marins de tout grade et de toute profession, naviguant dans l'armée navale ou sur les bâtimens du commerce; 2°. ceux qui font la navigation ou la pêche de mer sur les côtes ou dans les rivières jusqu'où remonte la marée, et pour celles où il n'y a pas de marée jusqu'à l'endroit où les bâtimens de mer ne peuvent remonter; 3°. ceux qui naviguent sur les pataches, alléges, bateaux et chaloupes dans les rades et dans les rivières jusqu'aux limites ci-dessus indiquées.

» 3. Tout citoyen qui commence à naviguer ne pourra s'embarquer ni être employé sur les rôles d'équipage d'un bâtiment du gouvernement ou du commerce que sous la dénomination de *mousse*, depuis l'âge de 10 ans jusqu'à 15 ans accomplis, et sous celle de *novice* au-dessus de ce dernier âge. Néanmoins, tout mousse ou novice qui, ayant navigué pendant 6 mois dans l'une de ces qualités, aura en outre satisfait à l'examen prescrit, sera employé sous la dénomination d'*aspirant de la dernière classe.*

» 4. Il sera donné connaissance des diverses dispositions de la présente loi à tout citoyen commençant à naviguer, et il sera inscrit sur un rôle particulier.

» 5. Sera compris dans l'inscription maritime tout citoyen âgé de 18 ans révolus, qui, ayant rempli une des conditions suivantes, voudra continuer la navigation ou la pêche: 1°. d'avoir fait deux voyages de long cours; 2°. d'avoir fait la navigation pendant 18 mois; 3°. d'avoir fait la petite pêche pendant 2 ans; 4°. d'avoir servi pendant 2 ans en qualité d'apprenti marin. A cet effet, il se présentera accompagné de son père; ou de deux de ses plus proches parens ou voisins, au bureau de l'inscription de son quartier, où il lui sera donné connaissance des lois et réglemens qui déterminent les obligations et les droits des marins inscrits.

» 6. Celui qui, ayant atteint l'âge et rempli l'une des conditions exigées par l'article précédent, continue la navigation ou la pêche sans se faire inscrire au bureau de son quartier, ainsi qu'il est prescrit, sera compris dans l'inscription maritime, étant censé y avoir consenti par le fait seul qu'il continue à naviguer.

» 7. Tout citoyen français compris dans l'inscription maritime est dispensé de tout service public autre que ceux de l'armée navale, des arsenaux de la marine, et de la garde nationale dans l'arrondissement de son quartier. »

Les autres dispositions de la même loi règlent tout ce qui concerne les arrondissemens, quartiers et syndicats maritimes, l'appel des marins au service public, les avantages attachés à l'état des marins inscrits, les apprentis marins et l'appel des ouvriers propres aux travaux des ports.

On doit encore consulter sur ces matières l'arrêté du directoire exécutif du 21 ventôse an 4, celui du gouvernement consulaire, du 7 vendémiaire an 9, les décrets des 29 fructidor an 12 et 16 frimaire an 14, et ordonnance du Roi, du 5 août 1826.

INSTRUMENS DE PÊCHE. Ce sont les lignes, les filets, les nasses, etc.: nous les indiquons aux mots *Engins*, *Filet*, *Ligne* et *Pêche.*

ÎSLOT ou ILOT. Petite île. Les marins disent quelquefois *îlette.* V. ces mots dans notre *Dictionnaire des Forêts.*

ISSAUGUE. Petit issaugue ou bourgin. V. *Aissauge*, *Bregin.*

J

JABEBIRETTE. C'est une espèce de raie, qu'on pêche sur les côtes du Brésil: on ignore à quelle espèce il faut la rapporter.

JACARA. C'est le nom qu'on donne, au Brésil, au *crocodile-caïman.*

JAGUDE. La pêche qu'on nomme ainsi dans le bassin d'Arcachon est une espèce de manet qu'on tend sédentaire dans les chenaux. V. *Manet.*

JAMBE D'UNE MAILLE. En terme de pêche, c'est le fil qui forme un de ses côtés. On nomme *jambes de filet* les ailes qu'on ajoute à côté des filets à manche. V. *Filet.*

JARDINET. Compartiment fait sur le pont des gondoles, pour servir à caquer le hareng à Yarmouth.

JARRET. Nom donné en Provence à un poisson du genre des spares, au *Smaris*. V. ce mot.

JARRETIÈRE. Lien de charpente qui soutient les jumelles des bondes. C'est sur ces jarretières qu'on cloue les planches percées qui forment la cage.

JAUDRE. Nom que les Bretons donnent aux herbiers marins.

JAVELLES. On nomme ainsi de petits tas de huit morues lorsqu'elles ont reçu plusieurs soleils. V. *Morue*.

JETER (FILET A). On appelle ainsi, dans le Rhin, un petit épervier à mailles serrées, qu'on jette aux endroits où l'on a rassemblé des ables avec différens appâts.

JETS DE PICARDIE. Ce sont des *demi-folles* tendues en *ravoir*. On fait quelquefois du bruit pour engager le poisson à donner dans le filet : alors on nomme cette pêche *chantage*, *cantage*, *huage*. V. *Folles*, § 5.

JEU ou LIGNE DE FOND. C'est une ligne dormante, que l'on fixe au fond de l'eau au moyen d'un plomb du poids d'une livre (*Pl.* 11, *fig.* 7), à la tête duquel on attache une forte ficelle pour le descendre à fond et pouvoir le relever; à la queue *b* de ce plomb est liée une ligne de 12 pieds de long, garnie de six hameçons n°. 3, empilés sur double racine, et placés de 2 en 2 pieds. On change les hameçons suivant les amorces que l'on emploie.

On prend, pendant le jour, avec cette ligne tous les poissons de fond, et pendant la nuit des anguilles avec des vers de terre.

JONCHE. Ganse de corde qui sert à joindre plusieurs pièces de filet l'une au bout de l'autre.

JONCHÉES. Ancien instrument de pêche fait de jonc, et prohibé par les ordonnances de 1326, 1388, 1402, 1515 et 1550, citées par Saint-Yon, p. 224, et auxquelles se réfère l'ordonnance de 1669, titre XXXII, art. 10. Toutefois on en permettait l'usage quand leur ouverture était assez grande pour qu'un homme pût y mettre tous ses doigts. (*Saint-Yon, p.* 225.)

JONCHÈRES. Touffes de jonc qui se forment dans les étangs, et deviennent quelquefois des îles flottantes.

JONQUINE ou JONQUILLE. On nomme ainsi les cordes d'auffe. V. *Corde*.

JOZO. Nom que l'on donne à Rome à un poisson du genre *Gobie*. V. ce mot.

JOUSION. On appelle ainsi le squale-marteau dans quelques pays. V. *Marteau*.

JUBARTE, *balæna boops*. (Lin.) Cétacé du genre des baleines. Il paraît que le mot *jubarte* est une corruption du nom du *gibbar*, cétacé du même genre. Les pêcheurs biscayens et xaintongeois appellent ainsi ces baleines, à cause de la bosse élevée qu'elles portent sur le dos : *Vocant gibbar, a gibbero dorso, id est in tumorem elato*, dit Rondelet, *De piscibus, lib. XVI, cap.* XII. Anderson a donné à la jubarte le nom de *poisson de Jupiter;* les Groenlandais la nomment *keporkak*, et les Islandais *krafu-reydus*.

Description. — Cette baleine, qui a beaucoup de rapport avec le *Gibbar* (V. ce mot), est souvent confondue avec lui, et Anderson croit même que ces deux cétacés ne forment qu'une espèce. Elle est presque aussi grande que la baleine franche; mais elle est moins grosse et moins épaisse. Son bec est plus pointu et plus allongé; sa mâchoire inférieure est aussi plus courte et plus mince que la supérieure. De même que les vraies baleines, elle porte, au lieu de dents, des fanons larges en bas, noirâtres ou blanchâtres, très-fragiles, de forme triangulaire et seulement longs de 2 pieds. Cet animal a le corps rond, épais vers les nageoires des côtés, et très-aminci vers la queue; le museau large; deux évents très-rapprochés; les yeux fort bas, et de la grosseur de ceux du bœuf; les orifices des oreilles très-étroits, et placés derrière les yeux; la langue de plus de 5 pieds de longueur; tout le dessous du corps couvert d'une peau plissée, que la jubarte peut dilater lorsqu'elle prend beaucoup de nourriture. Elle peut avoir plus de 20 pieds de circonférence dans sa grande épaisseur, et 50 à 60 dans sa longueur. Elle souffle l'eau de ses évents avec un effort prodigieux, et s'engloutit ensuite dans la mer, la tête la première et la queue relevée comme les tritons de la fable. Elle plonge pendant long-temps. Lorsque la mer est calme, elle s'étend à la surface des eaux, et s'y endort mollement comme sur un grand lit. Quand elle est éveillée, on la voit bondir et fendre les vagues avec une grande agilité; tantôt elle frappe l'eau avec force et se jette sur le dos, tantôt d'un saut rapide elle s'élève en pirouettant dans l'air, et retombe bien loin avec une merveilleuse habileté. Les vieux individus de cette espèce portent souvent attachés à leur peau des coquillages ou glands de mer, qui s'enfoncent jusque dans la graisse de l'animal. Selon les Indiens de l'Amérique septentrionale, ces coquillages marquent la vieillesse des baleines, dont la peau dure leur sert de support.

Habitation. — La jubarte habite dans les mers du Nord, près du Groenland, et plus rarement dans les autres parages. En hiver, elle demeure en pleine mer, entre le 61°. et le 65°. degré de latitude boréale. Elle vient en été et en automne sur les côtes; elle entre dans les grandes anses vers Pamink et *Pissuk-Bik* : il paraît qu'on la rencontre aussi dans les parages des Bermudes.

Nourriture. — Elle se nourrit de limaçons planorbes du Nord, qui couvrent la mer par leur immense multitude. Elle vit aussi d'une petite espèce de saumon du Nord et de l'appât de vase (*ammodites tobianus*, Lin.).

Propagation. — V. ce que nous avons dit de l'accouplement des *Baleines* à l'article qui leur est consacré. Le jeune baleineau suit sa mère, qui n'en produit qu'un seul jusqu'à une nouvelle gestation; ce qui n'arrive pas toujours chaque année. Lorsque les baleineaux sont blessés, ils jettent des cris affreux; la plus petite plaie suffit pour faire périr ces animaux, car elle se gangrène promptement, et ils vont périr au loin dans les solitudes de l'Océan.

Qualités. — La jubarte est moins recherchée des pêcheurs que la baleine franche, parce qu'elle a beaucoup moins de lard. On retire de cet animal environ 14 à 15 tonneaux d'une huile claire et aqueuse, qui s'évapore presque toute lorsqu'on l'expose au feu. La graisse des jeunes baleineaux est

également en petite quantité, et d'une qualité assez mauvaise.

Pêche. — Un moyen sûr de tuer la jubarte est de la frapper à coups de lance derrière les nageoires des flancs. Lorsque les intestins sont percés, elle plonge sur-le-champ dans la mer; quand elle se voit prise, elle pousse des hurlemens affreux, comme un cochon qu'on égorge, et elle lance des flots d'eau ensanglantés. Cette baleine est furieuse dans l'attaque, elle ne fait pas comme les autres espèces, elle s'avance droit aux chaloupes, et les brise en éclats d'un coup de queue. Une de ces baleines enleva d'un seul coup trois hommes, qui tombèrent meurtris et écrasés dans la mer. Le mâle accompagne souvent la femelle, et lorsque l'un d'eux est tué, l'autre ne veut pas le quitter, et s'étend sur le mort en poussant des cris horribles.

JUGULAIRES (LES). On appelle ainsi les poissons dont les nageoires ventrales sont placées à la gorge, et par conséquent plus près de l'ouverture de la bouche que les nageoires pectorales. Ils forment la seconde division de cette classe d'animaux. V. *Ichthyologie* et *Poisson*.

JUIF. On donne quelquefois ce nom au squale-marteau. V. *Marteau*.

JULIENNE. V. *Lingue*.

JURÉS-PÊCHEURS. V. *Prud'hommes-Pêcheurs*.

JURIDICTION DES PRUD'HOMMES-PÊCHEURS. V. *Prud'hommes-Pêcheurs*.

JUSÈLE. L'un des noms de la *mendole*, poisson du genre des spares. V. *Mendole*.

K

KABELIAU ou CABILLAUD. Nom que l'on donne sur nos côtes à la *Morue*. V. ce mot.

KACHO ou KETA. Poisson du Kamtschatka. Il a la tête longue et plate; le museau recourbé, et les dents semblables à des crocs de chien; sa queue est un peu fourchue; il a le dos noir; les flancs et le ventre blancs; la peau sans taches; la chair blanche. Ce poisson est très-abondant et fournit un bon aliment aux Kamaschadales. On ignore à quel genre il appartient; mais il y a lieu de soupçonner que c'est un *squale*.

KAKONGO. Poisson de la forme d'un saumon, lequel se trouve dans les rivières de Congo et d'Angola en Afrique. Sa chair est grisâtre, très-grasse et d'un goût délicat. On dit que les pêcheurs sont obligés de porter ce poisson au roi du pays. Il y a lieu de présumer que c'est une espèce de *salmone*.

KAOUANE. C'est la plus grande tortue de mer. Elle se défend de la patte et de la queue. Elle est connue aux Antilles et à Cayenne sous les noms de *canaeneros* et *juruca*. V. *Tortue*.

KARMOUTH. Poisson du genre *silure*, observé par Sonnini dans le Nil, et qui est un des plus mauvais poissons de ce fleuve.

KASCHONE. Très-bon poisson du Nil, observé par Sonnini, et qui se rapproche du brochet.

KASSIGIAK. Nom que les Groenlandais donnent à une espèce de *phoque*.

KAVAUCHE. Espèce de carpe que les Tartares font sécher pendant l'été pour s'en nourrir pendant l'hiver.

KAVIAC. C'est la même chose que le *caviar*, c'est-à-dire une préparation des œufs d'*esturgeon* ou autres poissons. V. *Caviar* et *Esturgeon*.

KLA. Nom que l'on donne, dans la Russie asiatique, au grand esturgeon, ou, mieux, à tous les poissons qui fournissent de la colle.

KLIPPFISH. C'est, dans le Nord, une morue salée qui diffère peu de l'*abberdan* des Hollandais. V. *Morue*.

KOL. Grand filet que les Hollandais traînent à la remorque sous voile, pour prendre des morues.

KORKOFEDO. Poisson de la Côte-d'Or, en Afrique, dont les dimensions sont égales en longueur et largeur. Sa queue est faite en croissant; il a peu d'arêtes; sa chair, qui est très-blanche, devient rouge et excellente par la cuisson. Les nègres font une pêche abondante de ce poisson dans le mois de décembre: ils le prennent avec un hameçon fort crochu, auquel on attache une pièce de canne à sucre à l'extrémité d'une ligne de 8 brasses de longueur. Les pêcheurs se passent l'autre bout de la ligne autour du cou, et dès qu'ils sentent une petite secousse, ils ramènent aussitôt le poisson et l'amorce dans leur canot.

KOUXBURY. Poisson du lac de Cayenne, très-connu dans ce pays. Les Indiens du fond de la Guiane se servent de l'os qui forme le palais de ce poisson, au lieu de lime, pour polir les arcs, les boutons et autres ouvrages en bois.

KRAKE. Sorte d'ancre ou de câblière dont se servent les Norwégiens lorsqu'ils vont à la pêche du saumon.

KYANG-CHU. C'est le marsouin de la rivière Yang-Tsé-Yang en Chine. Ces marsouins sont plus petits que ceux de l'Océan; mais ils nagent en troupes au long des rivières, et y font les mêmes évolutions: on en mange beaucoup dans le pays.

KYN-YU. C'est le poisson d'or de la Chine, qui est une espèce de *dorade*.

L

LABERDAN. Nom que les Hollandais donnent au cabéliau, c'est-à-dire à la morue, qu'ils préparent et salent sur leurs vaisseaux. Ce laberdan sert de nourriture aux matelots dans les voyages de long cours.

LABRE, *labrus*. Genre de poissons de la division des thoraciques, dont le caractère consiste à avoir la lèvre supérieure extensible; point de dents incisives ni molaires; les opercules des branchies dénués de piquans et de dentelures; une seule nageoire dorsale, cette nageoire très-séparée de la queue, ou très-éloignée de la nuque, ou composée de rayons terminés par un filet.

Ce genre renferme un grand nombre d'espèces, dont plusieurs d'une forme élégante, d'une grande variété de couleurs et d'une agilité remarquable, mais dont aucune n'est célèbre par son utilité pour l'homme.

Lacépède a formé plusieurs genres aux dépens du genre des labres de Linnæus, et il a divisé celui qu'il a composé en trois sections, d'après la forme de la nageoire de la queue. Trois sections renferment cent trente espèces, dont nous mentionnerons seulement celles qui habitent les mers qui baignent les côtes de France.

La première section renferme les espèces qui ont la queue fourchue ou en croissant. Voici celles de cette section qui habitent la Méditerranée :

Le Labre-Hépate. Il a 10 rayons aiguillonnés et 11 articulés à la nageoire du dos; la mâchoire inférieure plus avancée que la supérieure; une tache noire vers le milieu de la longueur de la nageoire dorsale; des bandes transversales noires; le museau pointu, et la mâchoire garnie de petites dents.

Le Labre-Cappa. Il a 11 rayons aiguillonnés et 12 articulés à la nageoire du dos; un double rang d'écailles sur les côtés de la tête.

Le Labre unimaculé, *sciana unimaculata* (Lin.), a 11 rayons aiguillonnés et 10 articulés à la nageoire du dos, et une tache brune de chaque côté.

Le Labre-Bohar a 10 rayons aiguillonnés et 15 articulés à la nageoire dorsale; la couleur rougeâtre, avec des raies et des taches irrégulières blanchâtres.

La seconde section des labres comprend les espèces dont la queue n'est ni échancrée ni trilobée, et dans cette section nous avons à mentionner :

Le Labre-Paon. Il se trouve dans la Méditerranée, où il est connu sous le nom de *tourd* et de *paon*. Il a 15 rayons aiguillonnés et 17 rayons articulés à la dorsale; le corps et la queue d'un vert mêlé de jaune et parsemés, ainsi que les opercules et la nageoire caudale, de taches rouges et de taches bleues; une grande tache brune auprès de chaque pectorale, et une tache presque semblable de chaque côté de la queue. C'est un très-beau poisson, qui atteint rarement plus d'un pied de long, et dont la chair est passablement bonne à manger.

Le Labre cendré. Il habite la Méditerranée, et il a 14 rayons aiguillonnés et 11 rayons articulés à la dorsale; 3 rayons aiguillonnés et 10 articulés à l'anale; l'ouverture de la bouche étroite; les dents petites, celles du devant plus longues; des raies bleues sur le devant de la tête; une tache noire auprès de la caudale.

Le Labre mêlé. Il se trouve avec le précédent. Il est bleu, avec des nuances brunes ou jaunes; son ventre est jaune, et ses dents antérieures sont plus grandes que les autres.

Le Labre-Merle. Ce poisson, qui a été connu des anciens sous le nom de *merula*, et qu'on trouve aussi dans la Méditerranée, a 10 rayons aiguillonnés garnis de filamens, et 15 rayons articulés à la dorsale; la caudale coupée net; l'ouverture de la bouche médiocre; les dents grandes et recourbées; les mâchoires également avancées; les écailles grandes; la couleur générale d'un bleu tirant sur le noir. Sa chair est tendre et fort recherchée.

Le Labre-Girelle. V. *Girelle*.

Le Labre-Tancoïde a 15 rayons aiguillonnés et 11 rayons articulés à la dorsale; le museau recourbé vers le haut; la caudale arrondie; la couleur générale d'un rouge nuageux, ou des raies nombreuses rouges, bleues et jaunes. Ce poisson, que l'on pêche sur les rochers de l'Angleterre, est souvent désigné par les pêcheurs sous le nom de *tanche de mer*.

Le Labre double tache a 15 rayons aiguillonnés et 11 rayons articulés à la dorsale; 14 rayons aiguillonnés, et 8 rayons articulés à l'anale; des filamens aux rayons de la nageoire du dos, et aux deux premiers rayons de chaque thoracine; l'anale en forme de faux; une grande tache sur chaque côté du corps et sur chaque côté de la queue. On le pêche dans la Méditerranée.

Le Labre ossifrage a 17 rayons aiguillonnés et 14 articulés à la dorsale; 3 rayons aiguillonnés et 10 articulés à l'anale. On le pêche dans les mers de l'Europe.

Le Labre-Tourd a 18 rayons aiguillonnés et 15 rayons articulés à la nageoire du dos; 3 rayons aiguillonnés et 12 rayons articulés à l'anale; le corps et la queue allongés; la partie supérieure jaune, avec des taches blanches ou vertes, et quelquefois avec des taches blanches bordées d'or au-dessus du museau. Ce poisson parvient à plus d'un pied de long; il se trouve dans la Méditerranée et dans la grande mer; on en mange à Marseille, où on l'apporte souvent au marché.

Le Labre maillé, *labrus vinosus* (Lin.), a 15 rayons aiguillonnés et 10 articulés à la dorsale; 3 rayons aiguillonnés et 9 articulés à celle de l'anus; le corps ovale, comprimé et de couleur verte, avec un réseau rouge; une tache noire sur chaque opercule et sur la dorsale, des bandes et des filamens rouges à la nageoire du dos. Il habite la Méditerranée, et se vend à Marseille.

Le Labre tacheté, *labrus gutturus* (Lin.), a 15 rayons articulés à la dorsale; 3 rayons aiguillonnés et 11 articulés à l'anale; la couleur générale rougeâtre; un grand nombre de points blancs disposés avec ordre; des taches noires; une tache au milieu de la caudale. On le pêche dans la Méditerranée.

Le Labre-Canud. V. *Canud*.

Le Labre-Vieille. V. *Vieille*.

Le Labre-Diane a 12 rayons aiguillonnés et 10 rayons articulés à la dorsale; 2 rayons aiguillonnés et 13 articulés à l'anale; la nageoire dorsale présentant trois portions distinctes; la caudale arrondie; 4 grandes dents au bout de la mâchoire supérieure, et 2 au bout de la mâchoire inférieure. Il habite la grande mer.

Le Labre neustrien. On le connaît, à l'embouchure de la Seine, sous le nom de *grande vieille* et de *bandoulière marbrée*. Ce poisson, qui habite les mers de l'Europe, a 20 rayons articulés à la nageoire du dos; 3 rayons aiguillonnés et 7 articulés à celle de l'anus; 7 rayons à la membrane branchiale; la caudale arrondie; les dents égales, fortes et séparées l'une de l'autre; le dos marbré d'aurore, de brun et de verdâtre; les côtés marbrés d'aurore, de brun et de blanc.

Le Labre-Calops, que l'on connaît à Dieppe sous le nom de *brune*, et que l'on trouve dans les mers de l'Europe, a 12 rayons aiguillonnés et 8 rayons articulés à la dorsale; 13 rayons à l'anale; le premier et le dernier de ces rayons articulés; l'œil

très-grand et très-brillant; la ligne latérale droite; les écailles fortes et larges; la tête dénuée d'écailles semblables à celle du dos; une tache grande et brune au-delà, mais proche des pectorales.

La troisième section des labres renferme les espèces dont la nageoire dorsale est divisée en trois lobes; mais aucune de ces espèces n'habite les mers de l'Europe.

LAC, du latin *lacus*. Grand amas, grande étendue d'eaux douces et dormantes, qui ne tarissent jamais et ne se communiquent à la mer que par quelques rivières ou quelques canaux souterrains. Ils diffèrent des étangs en ce qu'ils ne tarissent point, et que les étangs tarissent quelquefois.

La police pour la pêche dans les lacs est la même que pour celle dans les fleuves et les rivières. Voy. l'ordonnance de 1669 et les mots *Etang* et *Pêche*.

LACCIA. Nom de l'alose à Rome.

LACERT ou LACERET. L'un des noms de la *Lyre*. V. ce mot.

LACEUR. Synonyme de mailleur : ouvrier qui fait des filets. V. *Filet*.

LACHE. Poisson qui ressemble à une petite alose, et qu'on prend assez abondamment à Agde.

LADOG. Espèce de hareng qu'on pêche en Moscovie, dans le lac Ladoga.

LAGUILLIERE. Rets en usage à Marseille, fait avec du fil de lin très-fin et double, de 15 mailles au pan, et de 200 brasses de long sur 6 de large.

LAGUNE. Espace de mer qui a peu de profondeur, qui couvre un fond sablonneux, et qui, d'espace en espace, est entrecoupé par des îlots presque à fleur d'eau.

LAICHE. On appelle ainsi, dans certains pays, les lombrics ou vers de terre. V. *Appât*.

LAITE ou LAITANCE. On donne ce nom à la semence des poissons mâles, qui est ordinairement blanche. V. *Frai*, *Poisson*.

LAITEAU. C'est le nom que l'on donne, à l'embouchure de la Loire, au mâle de la feinte, poisson du genre des clupés. V. *Feinte*.

LAME. Poisson. V. *Cépole*.

LAMENTIN, *trichecus*. Genre de quadrupèdes dans l'ordre des amphibies. Les lamentins ont beaucoup de rapport avec les phoques, et ils en ont aussi avec les cétacés. Ils n'ont que 2 pieds proprement dits, et l'espèce de nageoire horizontale qui termine la queue tient lieu de pieds de derrière.

Description. — Les caractères principaux de ce genre sont d'avoir une tête petite; un cou fort court; des yeux petits et placés, pour l'ordinaire, entre le bout du museau et les trous auditifs, qui sont à peine apparens; des narines garnies de poils, ou plutôt de soies courtes; le corps épais, et très-gros jusqu'à l'endroit où commence la queue, diminuant ensuite de plus en plus jusqu'à la naissance de la nageoire, qui termine cette queue en forme d'éventail étendu horizontalement; une peau très-épaisse, raboteuse, et dans quelques espèces parsemée de poils rares; une langue étroite; la verge du mâle assez semblable à celle du cheval; la vulve de la femelle assez grande et située au-dessus de l'anus, tandis que dans les autres animaux cette partie est placée au-dessous; enfin, sur la poitrine deux mamelles très-gonflées durant la gestation et l'allaitement.

Les lamentins ont l'instinct et l'habitude de la sociabilité. L'attachement entre les membres de la même famille s'étend à la troupe entière; tous se défendent et se secourent mutuellement; loin de fuir l'homme, le plus implacable de tous leurs ennemis, ils s'approchent de lui sans défense, et s'offrent pour ainsi dire eux-mêmes à ses coups et à leur propre destruction.

Habitation. — On trouve des lamentins aux environs des Antilles, au Kamtschatka, sur les côtes de l'Amérique méridionale et au Sénégal.

Nourriture. — Ils ne se nourrissent que d'herbes marines, et on ne les trouve que dans les endroits où ces herbes sont abondantes, toujours dans le voisinage des côtes; mais ils ne viennent jamais sur terre, et ils n'y peuvent même ramper comme les *phoques*. Lorsqu'ils sont repus, ils s'endorment et nagent le ventre en haut.

Propagation. — C'est ordinairement vers le soir que leur accouplement a lieu : la femelle, dans cet acte, se renverse sur le dos. Sa gestation dure une année entière, et sa portée n'est que de deux petits et souvent d'un seul.

Qualités. — Leur lard et leur chair se mangent, et forment une grande ressource pour les navigateurs et pour les peuples qui habitent les parages fréquentés par ces animaux. Le lait de la femelle est gras et d'un goût approchant de celui de la brebis.

ESPÈCES.

On connaît six espèces de lamentins, et qui sont :

Le GRAND-LAMENTIN DES ANTILLES, qui a la peau rude, épaisse, de couleur d'ardoise et parsemée de poils; plus de 32 dents molaires; les pieds antérieurs ou les bras munis de cinq ongles fort courts, et assez semblables à ceux de l'homme; 52 vertèbres.

Le GRAND-LAMENTIN DU KAMTSCHATKA, espèce beaucoup plus grande que la précédente, et qui a 23 pieds de longueur, 19 pieds de tour et 8,000 liv. de poids. Elle est commune sur les côtes occidentales du nord de l'Amérique, et autour des îles situées entre ce continent et le Kamtschatka. La graisse de ce lamentin enveloppe tout son corps; elle a bon goût et bonne odeur : on peut l'employer aux mêmes usages que le beurre et pour suppléer à l'huile à brûler. La chair est fort dure, et a besoin d'une longue cuisson pour être mangeable; mais son goût est le même que celui de la viande de bœuf.

Le GRAND-LAMENTIN DE LA MER DES INDES. Cette espèce, que M. Sonnini croit être la même que le lamentin des Antilles, se trouve aux Philippines et à l'île Rodrigue; elle a environ 20 pieds de longueur, la peau noirâtre et parsemée de quelques poils rares; des dents molaires seulement aux deux mâchoires.

Le PETIT-LAMENTIN D'AMÉRIQUE, espèce nombreuse sur les côtes de l'Amérique méridionale, répandue dans les fleuves, les rivières et les lacs de cette partie du monde, et qui fréquente alternativement les eaux salées et les eaux douces. Il y a une très-grande quantité de ces animaux le long des ri-

vages bas et noyés de la Guiane, entre l'Oyapock et le fleuve des Amazones. Leur pêche peut devenir, pour la colonie de la Guiane, une nouvelle ressource et un objet de commerce d'une assez grande importance. Ce lamentin, appelé par les sauvages *monati*, a ordinairement 8 à 12 pieds et quelquefois 16 pieds de longueur; sa tête est épaisse et ronde, son museau plat; sa peau rude et parsemée de poils raides et rares; il n'a que des dents molaires; il mange l'herbe des fonds élevés et celle qui borde les rivages, quand il peut l'atteindre en avançant sa tête sans sortir entièrement de l'eau. Cet animal est fort gras, et sa chair, lorsqu'il est jeune, approche, pour le goût, de celle du veau. On la sale, et alors elle n'est plus qu'un aliment grossier, que les colons réservent ordinairement pour la nourriture de leurs nègres.

Le Petit-Lamentin du Sénégal ne diffère que très-peu du petit lamentin d'Amérique. Il n'a que 8 pieds de long, et pèse environ 800 livres. Il a la tête conique et d'une grosseur médiocre; les yeux ronds; des dents molaires aux deux mâchoires; le cuir épais et d'un cendré noirâtre; la graisse blanche et la chair d'un rouge pâle. Il se trouve à l'embouchure du fleuve Sénégal. Les nègres Jolofes l'appellent *lercon*.

Pêche du lamentin.

On attend que le lamentin paraisse endormi, le mufle à moitié hors de l'eau; on tâche de s'en approcher avec un canot, et dès qu'on est à portée de le harponner, un des pêcheurs lui jette son harpon de toute sa force, et laisse ensuite filer le cordeau qui y est attaché; dès que l'animal se sent frappé, il s'enfuit, et emporte avec lui le croc et le cordeau, à l'extrémité duquel on a soin d'attacher un gros morceau de liége pour servir de renseignement. Le canot suit le lamentin, et quand on est à portée, on le darde une seconde fois, afin d'accélérer la perte de son sang. Quand on s'aperçoit qu'il commence à s'affaiblir, on reprend l'extrémité du cordeau, et on le roule jusqu'à ce qu'il n'en reste plus que quelques brasses, et à l'aide de la vague on tire l'animal vers le bord, ou bien on achève de le tuer dans l'eau à coups de lance. Il faut souvent une voiture attelée au moins de deux bœufs pour le transporter.

Cette pêche n'est pas assez connue; elle pourrait faire l'objet d'un commerce assez considérable.

LAMIE. Nom que l'on donne quelquefois au *Requin*. V. ce mot.

LAMPOTE. Nom vulgaire des *patelles*, coquillage dont on emploie la chair pour amorcer les lignes : de là le nom de *lampote*, qu'on donne aux espèces d'appâts qui sont faits avec la chair de ce coquillage.

LAMPRESSE. Nappe de filet dont les mailles n'ont qu'un pouce et demi d'ouverture. Il est du genre des demi-folles. V. *Lamproie* et *Folles*.

LAMPROIE. Nom spécifique de plusieurs espèces de poissons du genre *petromyzon*, et principalement de la plus grosse espèce de ce genre.

La dénomination de lamproie vient du latin *lampetra* ou *lambreda*, qui dérive des mots *lambere*, lécher, et *petra*, pierre; dénomination qui a rapport à l'habitude commune à toutes les espèces de lamproies de s'attacher aux rochers avec beaucoup de force.

Les lamproies ont la forme générale et même quelques-unes des habitudes des serpens. Leurs parties solides se réduisent à une longue corde cartilagineuse, qui renferme la moelle vertébrale sans aucune côte; leur canal alimentaire est sans sinuosités ou appendices. Ces poissons peuvent perdre, sans mourir, de très-grandes portions de leur corps.

Histoire. — La lamproie n'a point été connue des Grecs. Aristote n'en a point parlé, et il est probable que, de son temps, on la confondait encore avec les serpens d'eau, ou qu'elle était très-rare dans les mers de la Grèce.

Les écrivains romains se taisent également sur ce poisson, et le nom latin sous lequel il est aujourd'hui connu lui fut donné dans le moyen âge, époque où il était pêché en Angleterre, en France et en Espagne.

On voit dans d'anciens actes rapportés par Noël, dans son *Histoire des Pêches*, qu'en Angleterre il était fait des donations de ces poissons à des abbayes, et que les souverains de ce royaume en consommaient beaucoup pour leur table. On apportait aussi à Londres des lamproies salées; car il en est fait mention, en 1306, dans le tarif des droits de pontage de cette capitale. Henri Ier. mourut, dit-on, à Lyons-la-Forêt en Normandie, pour en avoir mangé avec excès.

Il paraît, d'après des actes de 1418 et 1422, qui chargeaient des marchands de lamproies d'approvisionner la table du roi d'Angleterre et de fournir aux besoins de l'armée, qu'il y avait dans la Seine une pêche abondante de ce poisson, entre Honfleur et Rouen, occupés alors par les Anglais : on y salait les lamproies, ainsi que cela se pratiquait en Bretagne dès 1200. Le goût des Anglais pour la lamproie se perdit ensuite; et il paraît que, sous le règne d'Élisabeth et même dès Henri VIII, la nation anglaise ne recherchait plus ce poisson.

Il a joui en France d'une estime non moins grande. Il n'était permis de l'apporter à Paris qu'en plein jour; et il est seul cité comme poisson d'eau douce dans l'ordonnance de police de Charles VI, en 1415.

Il en est également parlé dans un acte de 1133, relatif à la ville de Compostelle, en Espagne, dans lequel le prix de la lamproie et d'autres poissons est fixé par l'archevêque Gelmirez.

Des différentes espèces de lamproies.

La Lamproie proprement dite, *petromyzon marinus* Lin. (V. la *Pl. II, fig.* 1.)

Description. — Ce poisson parvient à une grosseur considérable, 6 ou 8 pieds de long et 4 pouces de diamètre. Il a le corps allongé et cylindrique, comme celui du serpent; la queue épaisse, courte, arrondie, et s'amincissant à l'extrémité; la peau lisse, dure, visqueuse, très-glissante, et d'un vert brun sur la tête, où l'on voit une tache ronde et blanche; le ventre blanc; la couleur générale variée de taches bleues et blanches; quelquefois la

couleur est jaune, et l'on y voit des membranes verdâtres. Le dos est recouvert de deux nageoires séparées et basses, dont la couleur est d'un jaune mêlé de rouge ou brun orangé; celle de la queue est bleuâtre.

La lamproie n'a point de nageoire pectorale; elle a la tête arrondie; les yeux petits, ronds et enfoncés; l'iris jaune et pointillé de noir; derrière la tête, un évent entouré d'une membrane saillante et communiquant avec la bouche; les lèvres épaisses, charnues, déchiquetées et spongieuses; la bouche arrondie; plusieurs rangées de cinq ou six dents, disposées en cercle; ces dents recourbées, creusées, aiguës, de couleur orange, formées d'une matière osseuse, mais enchâssées dans la chair; la langue offrant aussi des dents en forme de scie. Ce poisson n'a pas d'ouïe; il respire par sept ouvertures placées de chaque côté sur une même ligne, et c'est par ces ouvertures qu'il rejette l'eau qu'il a avalée.

Habitation. — La lamproie habite les mers d'Europe, d'Asie et d'Amérique, d'où elle remonte dans les rivières, au printemps, pour y déposer son frai, après quoi elle retourne à la mer. Comme l'anguille, avec laquelle elle a de grands rapports, elle nage par ondulations latérales, à la manière des serpens; elle rampe aussi fort bien sur terre, où elle peut rester long-temps sans inconvéniens, pourvu qu'il ne fasse pas trop chaud. Elle s'attache avec tant de force aux corps solides, par le moyen de sa bouche, qu'on a enlevé, avec une lamproie de 3 livres, une pierre de 12 livres contre laquelle elle était fixée.

Nourriture. — Les lamproies se nourrissent de vers marins et fluviatiles, de très-petits poissons, de charognes, etc.

Propagation. — Aux mois de mars, avril et mai, les lamproies quittent la mer, et entrent dans les fleuves et rivières; les femelles pour y déposer leurs œufs, les mâles pour les féconder; elles multiplient beaucoup, et il paraît, contre l'opinion des anciens, qu'elles vivent long-temps, quoiqu'elles croissent assez promptement. A l'arrière-saison, les petits, qu'à Bordeaux on appelle *pibales*, gagnent la mer avec les vieilles lamproies qui ont échappé aux filets des pêcheurs.

Ennemis. — Les lamproies ont pour ennemis les brochets, les silures, les loutres, etc., contre lesquels elles n'ont pour moyens de salut que la vitesse de leur fuite et l'habitude de se tenir, pour la plupart du temps, cachées dans la vase, dans les trous du rivage ou sous les dunes. On leur donne encore pour ennemis des insectes qui s'attachent à leurs yeux, en sucent l'humeur et les aveuglent.

Qualités. — La chair de la lamproie est délicate; mais quand elle est trop grasse, elle est difficile à digérer. On dit qu'elle est un peu échauffante, et que celle du mâle vaut mieux que celle de la femelle. Lorsque la lamproie sort de la mer, sa chair est plus tendre et plus savoureuse que lorsqu'elle a séjourné long-temps dans les rivières. Les pêcheurs appellent *lamproie cordée* celle qui, étant prise en mauvaise saison, est devenue dure et sèche. On mange la lamproie ordinairement cuite dans l'eau et à la sauce blanche, ou cuite sur le gril et à la sauce piquante; on en fait aussi d'excellens pâtés. Il est certaines rivières où les lamproies sont si abondantes, qu'on ne peut les consommer fraîches: dans ce cas, il est avantageux, à l'exemple des pêcheurs du nord de l'Allemagne, de les faire cuire sur le gril, et de les mettre dans des barils avec une saumure composée de vinaigre, de sel, de feuilles de laurier, de thym et de poivre; elles se conservent très-bien ainsi pendant plusieurs mois, surtout lorsqu'on les tient dans une cave.

Pêche de la lamproie.

L'ordonnance de 1669, qui défend de pêcher en temps de frai, excepte de cette prohibition la pêche aux saumons, aloses et *lamproies*, que l'on peut prendre en tout temps. Cette exception est fondée sur ce que c'est principalement dans le temps du frai que l'on peut prendre ces poissons voyageurs.

Comme la lamproie ne fait que sucer, on n'en pêche aucune avec la ligne.

On la prend à la main et avec la fouane, comme les anguilles, avec des nasses, des louves, et avec le filet dit *lampresse*.

Pêche à la main. — Il y a des personnes exercées qui prennent ce poisson à la main, en jetant, dans les endroits où il se trouve une composition faite avec de la chair d'esturgeon, 8 drachmes de graine de rue sauvage, et autant de graisse de veau, mêlées ensemble, bien pilées et réduites en petites boulettes de la grosseur d'un pois. Cette amorce les étourdit et les enivre; mais de semblables appâts sont défendus par l'ordonnance de 1669.

Pêche à la fouane. — Cette pêche se fait pendant la nuit, au moyen de feux.

Pêche avec les nasses. — Les nasses dont se servent les pêcheurs de Nantes pour prendre les lamproies ont la forme d'un cône. A l'un des bouts, est un goulet qui se resserre beaucoup, et que l'on présente au courant le plus rapide.

A l'embouchure de quelques rivières, comme celle de la Loire, on construit en bois et en pierres des chaussées, sur lesquelles on établit les nasses; des pieux enfoncés en travers de la rivière, dans les endroits où le flot se fait sentir à chaque marée, maintiennent des pierres sèches que l'on jette entre eux, et qui en surmontent la tête d'un pied au moins. On profite, pour se livrer à ce travail, des eaux basses de l'été; mais à l'époque de la pêche des lamproies, qui commence à Noël, si le temps est convenable et s'il n'y a point de glace, il y a sur ces chaussées jusqu'à 10, 12, 15 et même 20 pieds d'eau.

Ces pêcheries s'appellent *duits*: on y place des nasses d'environ 6 pieds de long, à ventre fort gros et à large ouverture. Les baguettes ou tiges dont elles sont formées doivent être assez serrées pour qu'on ne puisse placer les doigts entre deux sans les forcer un peu. Le dessous doit être plat, et le goulet, qui commence dès l'entrée, va presque jusqu'au bout, où la nasse forme une petite gorge, et où il y a une espèce d'anse ou d'organeau aussi d'osier.

Il y a tout-à-fait au fond une ouverture, bouchée, dans les unes, avec un tampon de paille ou de foin, dans les autres avec une petite porte d'osier arrêtée avec une cheville: c'est par là que les pêcheurs tirent hors des nasses les lamproies qui s'y sont prises.

sur les côtes de la Méditerranée. On vend pendant 2 mois, juin et juillet, dans le marché de Marseille, des langoustes avec leurs œufs, qu'on appelle *corail de la langouste*, et c'est alors qu'elles se paient plus cher.

LANGOUSTIER. Filet à mailles très-larges, qui sert à prendre des langoustes. V. *Tramail.*

LANNES. On appelle ainsi, dans l'Océan, les lignes fines qui partent de la maîtresse corde; quelques-uns les appellent *semelles*. V. *Cordes.*

LANSON. V. *Lançon.*

LARDE. Duhamel dit que c'est un poisson que l'on pêche au Hâvre, et qui ressemble exactement à l'*umbre d'Auvergne*.

LARGE. Aller au large, se porter au large, c'est s'éloigner de la côte vers la grande mer.

LASSINS. Filet à manche peu différent de tous les autres.

LAST ou LEST. On appelle ainsi un lot de harengs formé de 10 à 12 milliers, suivant la manière de compter qui est en usage.

LATINE. Voile latine : c'est une voile triangulaire qui est d'un grand usage sur la Méditerranée. Les tartanes portent des *voiles latines*, des foques, des coutelas, bonnettes en étai, des voiles d'étai : toutes ces voiles sont triangulaires. V. *Tartane.*

LAVANDIÈRE. Nom vulgaire de la *Lyre*. V. ce mot.

LAVARET, *salmo lavaretus*. (Lin.) Poisson du genre *salmone*, que Lacépède a réuni au genre *corégone*. On le nomme *féra* ou *ferrat* dans plusieurs lacs de la Suisse.

Description. — Ce poisson a la mâchoire supérieure plus longue que l'inférieure, et 14 rayons à la nageoire dorsale; la tête petite, cunéiforme et demi-transparente; les joues et les opercules couleur gorge de pigeon; le dos rond et d'un bleu gris; les côtés bleuâtres et le ventre argentin; la ligne latérale droite et indiquée par quarante-cinq points; les écailles légèrement échancrées; les nageoires inférieures jaunâtres ou bleuâtres et à rayons blancs; la caudale fourchue.

Les poissons de cette espèce varient un peu dans leurs formes et leurs habitudes, suivant la nature de leur séjour. Voilà pourquoi les lavarets du lac Léman ne ressemblent pas tout-à-fait aux autres lavarets.

Habitation. — On les trouve dans les mers du nord de l'Europe, dans plusieurs lacs, et notamment dans celui de Genève.

Les lavarets se tiennent habituellement au fond de la mer. Ils n'en sortent que deux fois l'année, lorsque le hareng fraie, pour manger ses œufs, et lorsqu'ils fraient eux-mêmes.

Migration et *propagation.* — Ce poisson, dans ses migrations, suit une marche régulière. Il remonte les rivières sur deux rangées, qui se réunissent sur le devant de manière à former un angle, au sommet duquel est un seul individu, qui mène la troupe, quelquefois composée de plusieurs centaines d'individus. Quand il survient une tempête, les lavarets rompent leur marche et se cachent où ils peuvent; puis quand elle est passée, ils reprennent leur ordre régulier. Ils ne s'avancent pas beaucoup dans les fleuves, s'arrêtent ordinairement dans les lieux où l'eau est très-rapide, et où se trouvent des pierres sur lesquelles ils puissent déposer leurs œufs. Après le frai, qui a lieu à la fin de l'été, ils retournent pêle-mêle à la mer. Les petits restent dans le lieu de leur naissance jusqu'à ce qu'ils aient acquis 3 pouces de grosseur : alors ils reprennent le même chemin, pour ne revenir qu'au bout de 5 à 6 ans, lorsqu'ils sont aptes à la génération.

Qualités. — La chair de ce poisson est tendre, blanche, de bon goût : aussi l'estime-t-on beaucoup dans le Nord. Dans quelques endroits, il est si abondant, qu'on ne peut le consommer frais : alors on le fume et on le sale pour l'envoyer au loin.

Pêche. — On pêche le lavaret avec de grands filets, avec le tramail et la louve; on le harponne aussi avec le trident. Les pêcheurs, connaissant la marche de ce poisson, tendent leurs filets en conséquence, et souvent ils en prennent de grandes quantités à-la-fois; mais souvent aussi le chef de la troupe trouve sous le filet ou à côté un trou par lequel il passe, toute la bande le suit.

Multiplication. — On a essayé d'introduire les lavarets dans les lacs et les étangs, et on est parvenu à l'y conserver en Prusse, pays où ce poisson est fort commun. Il faut que les étangs où on veut le multiplier soient grands, profonds et qu'ils aient un fond de sable.

LAVIGNON. Nom que les pêcheurs des environs de la Rochelle donnent à un coquillage que l'on mange dans cette ville, et qui est peut-être un *solen* à valves ovales, car il est brillant et s'enfonce dans les sables.

LAVOIR. Cage à jour établie au bord de la mer, dans laquelle on lave les morues qui ont été mises au premier sel. V. *Morue.*

LAU. On donne ce nom à la *dorée*, poisson du genre des *zées*. V. *Dorée.*

LAUT. Bâtiment qui sert à Cette à faire la pêche à la tartane.

LAXTERTRE. Nom qu'on donne en Norwege aux saumons au-dessous de 9 livres.

LECHES ou ACHÈES. V. ce mot.

LÉGRAU. Filet qui sert à pêcher à la jagude dans l'étang d'Arcachon. V. *Jagude.*

LENTILLAC. On donne ce nom, sur les côtes de la Méditerranée, au *squale-émissole*. V. *Émissole.*

LENTILLADE. L'un des noms de la raie-oxyringue. V. *Raie.*

LÉPAS. Nom que les anciens naturalistes donnaient à un genre de coquillages univalves, et qui sont attachés au rocher, qui leur sert de seconde valve. Ce sont les *patelles* de Linnæus.

LESQUE ou LISQUE. C'est un filet semblable aux cibaudières ou folles. Ces dénominations sont en usage dans les environs d'Eu. V. *Cibaudières* et *Folles*, § 7.

LEST. Poids dont on charge le pied du filet pour le faire caler, ou pour empêcher que les gros poissons, en soulevant le filet, ne puissent s'échapper. On le fait ordinairement de plomb ou de cailloux, ou de grosses pierres qu'on nomme *câblières*, quelquefois avec un gros cordage.

LÉTIS. V. *Battude.*

LEUGEON. Filet dont les mailles ont 2 pouces d'ouverture, que les pêcheurs de la Tête-de-Buch tendent sédentaires et en pleine eau. V. *Tramail.*

LEURRE. C'est un appât factice qu'on met aux haims pour attirer le poisson. C'est quelquefois une espèce de poisson fait avec de l'étain fondu; d'autres fois un morceau de liége couvert d'une peau de poisson, des chenilles, des papillons, etc., imités avec différentes substances; de petites anguilles d'étain pour prendre des vives avec la fouane. V. *Appât.*

LEVÉE. Élévation, digue, chaussée pratiquée sur le bord des rivières en forme de quai, pour arrêter les eaux et empêcher l'inondation; c'est aussi le nom de l'assemblage de trois ou quatre petits ais qui servent de siége dans un bateau.

LÉVÉNEGATTE. V. *Lieu.*

LEVEUR. Mousse qui lève le câble au sortir du cabestan.

LEVIÈRE. Grosse corde qui pose sur un treuil, et sert à relever le filet qu'on tend aux arches des ponts lorsqu'on veut les faire sécher. V. *Diguiaux.*

LEVURE. Les mailleurs nomment ainsi des demi-mailles par lesquelles on commence le filet. *Lever un filet*, c'est en faire la levure; et le *poursuivre*, c'est continuer à faire les mailles. V. *Filet.*

LÉZARD DE MER. On a donné ce nom au *Dragoneau.* V. ce mot.

LIBAN. On appelle ainsi, en Provence, la corde qui borde le pied du filet, et à laquelle on attache le lest: c'est encore une corde de 4 ou 6 pouces, faite avec de l'auffe, et qui sert à attacher de grosses pièces de liége au filet de la madrague. V. *Madrague.*

LIBOURET. Pêche qui se fait avec une ligne qu'on enfile dans un trou qui est au bout d'un morceau de bois, qui, à son autre extrémité, porte plusieurs piles garnies d'haims. Cette ligne est terminée par un poids. Le morceau de bois du libouret se nomme *avalette.* V. *Ligne.*

LICENCE DE PÊCHE. C'est la permission que donne le Gouvernement à un particulier de pêcher sur une partie de rivière navigable, moyennant une somme payée annuellement au receveur des domaines. V. *Pêche.*

LICHE. Poisson du genre des squales, qui a environ 3 pieds de longueur, et que l'on pêche sur les côtes de l'Amérique septentrionale.

LICORNE DE MER. V. *Narwhal.*

LIÉGER. C'est, en terme de pêcheur, mettre du liége à un filet.

LIEU, *gadus pollachius.* (Lin.) Poisson du genre des gades, que l'on nomme en allemand *pollack, veisser, gelber kohlmaul*; en suédois, *lyrbluk*; en norwégien, *lyr, lisse*; en anglais, *gree cod* ou *whiting pollach.* Duhamel dit que ce poisson se nomme *lieu* en Bretagne; *merlu-verdin* au Hâvre; *grelin* à Fécamp; *luts* à Caen; *merlu* en Picardie; *lévénégate* chez les Bas-Bretons; *colin* à Granville; *abadiva* chez les Basques. Mais nous allons voir que dans ces différentes dénominations on confond le *colin* et le *lieu*, qui appartiennent au même genre.

Description. — Le lieu (V. *Pl. IV, fig.* 8) fait partie du second sous-genre des gades de Lacépède, c'est-à-dire des poissons de ce genre qui ont trois nageoires sur le dos, et point de barbillons au museau. Il a la nageoire de la queue fourchue; la mâchoire inférieure plus avancée que la supérieure; la ligne latérale très-courbe. La longueur ordinaire du *lieu* ou *pollack* est d'environ 5 décim. (18 pouces); sa couleur, qui est d'un brun noirâtre sur le dos, s'éclaircit sur les côtés, y devient argentée, et se change sur la partie inférieure de l'animal en blanc pointillé de brun; l'iris est jaune, avec des points noirs; chaque écaille est petite, mince, ovale et liserée de jaune; les nageoires pectorales sont jaunâtres, les jugulaires couleur d'or, et celles de l'anus olivâtres et pointillées de noir. Il a 7 rayons à la membrane des branchies, 13 à la première nageoire dorsale, 18 à la seconde, 19 à la troisième, 19 à chacune des pectorales, 6 à chacune des jugulaires, 28 à la première de l'anus, 19 à la seconde, et 32 à celle de la queue.

Duhamel observe que, sur plusieurs de nos côtes, on confond le *Colin* (voy. ce mot) avec le *lieu*, parce qu'en effet ces deux espèces se ressemblent beaucoup. Le colin ressemble au lieu par ses yeux, qui sont grands, la forme de sa tête, le nombre et la position des nageoires, la mâchoire inférieure plus avancée que la supérieure, la nageoire de la queue, qui est fourchue, et par beaucoup d'autres caractères. Mais, dans le *lieu*, la ligne latérale est très-courbe, tandis que dans le colin elle est presque droite, blanche et assez large. La couleur du colin n'est pas claire comme celle du lieu: elle est, surtout au dos et à la tête, d'un jaune obscur tirant sur le noir; ce qui le fait nommer *cole* ou *colin*, terme anglais qui veut dire *charbonné.* V. *Colin.*

Habitation. — Les lieux sont très-communs dans les mers de Norwege et d'Angleterre: on en trouve quelquefois dans la Baltique, près de Lubeck, et dans la mer du Nord, près de Heiligeland; mais ils y sont dispersés, tandis qu'ailleurs ils paraissent en grandes troupes. Ces poissons se tiennent volontiers à la surface de l'eau, et sautent quelquefois au-dessus en prenant diverses formes et attrapant tout ce qui nage sur les vagues. Ils se plaisent dans les parages où les eaux sont violemment agitées. Ils arrivent en grandes troupes, pendant l'été, sur les côtes d'Angleterre. Ils sont plus rares en France; cependant on en pêche toute l'année sur plusieurs rivages occidentaux, et on en trouve souvent qui sont pris dans les divers filets préparés pour la pêche d'autres espèces de poissons; mais, de plus, il y a sur les côtes des endroits où vers le printemps ils sont très-recherchés.

Nourriture. — Le lieu, quoiqu'il paraisse plus fréquemment à la surface de l'Océan que les autres espèces de gades, sait cependant aller chercher dans le sable des rivages l'*Ammodyte-Appât* (voy. ce mot), dont il aime à se nourrir. Il vit aussi de petits poissons et de crustacés.

Propagation. — Il paraît qu'il fraie pendant l'été, puisque c'est dans cette saison qu'on le voit arriver en grandes troupes sur les côtes d'Angleterre.

Qualités. — La chair du lieu est blanche, ferme et de meilleur goût que celle du colin; mais elle est inférieure à celle du merlan.

Pêche. — On prend des lieux pendant toute l'année sur les côtes de Bretagne, et qui sont de toute grandeur. Quelquefois ces poissons vont de compagnie; mais souvent ils sont seuls, ou confondus avec d'autres espèces de poissons. Si l'on en prend une plus grande quantité en été qu'en hiver, c'est, à ce que l'on prétend, parce qu'ils sont attirés par les sardines, qu'ils aiment beaucoup; cependant on interrompt la pêche du lieu pour faire celle des sardines.

Dans les endroits où l'on ne fait pas une pêche expresse de ce poisson, on en trouve dans les guideaux, verveux ou nasses et dans les parcs; on en prend avec des filets flottés et lestés, ou avec des filets à manche que l'on traîne, et les petits se prennent aux filets qu'on tend à la côte sur palots, ou dans les grands fonds quand la rigueur du froid les y fait retirer. On tend des tramaux, des demi-folles, cibaudières, ou rets à colins, flottés et pierrés par fonds et sédentaires, autant qu'on le peut, par le travers des anses; si ce sont des tramaux, les mailles de la flue ont 6 à 8 lignes d'ouverture, et les hamaux ont 4 à 5 pouces en carré. On met au bout de ces filets une câblière ou petite ancre avec des haubans à 2 ou 3 brasses les uns des autres, et on choisit, autant qu'on le peut, des fonds de roche couverte de varec. Quelquefois encore on prend de petits lieux dans les manets, lorsqu'on pêche des maquereaux à la dérive. Enfin, on en prend à Oléron dans des courtines et dans des casiers. On prend encore des lieux avec des haims, les petits avec les tessures que les Normands tendent pour prendre des maquereaux, et qu'ils nomment *gravetées*. Dans le quartier de Brest, principalement dans le chenal du Conquet et du Mingan, on en prend toute l'année avec des haims et des tramaux : on en prend qui ont depuis 14 jusqu'à 24 pouces de longueur, et 4 à 5 pouces de largeur; on amorce les haims avec des lançons.

Toutes ces pêches peuvent être regardées comme accidentelles, puisqu'on ne les fait pas expressément pour prendre des lieux; mais on en fait d'expresses à Audierne, à l'île des Saints et autres lieux circonvoisins. Elle commence après Pâque et ne finit qu'à la Saint-Jean, qu'on la cesse pour en faire d'autres.

On emploie pour cela de petits bateaux de 3 à 4 tonneaux, dans lesquels se mettent 6 ou 8 hommes, appareillés d'une ou de deux voiles carrées; car cette pêche se fait en filant à la voile. Les lignes dont on se sert sont un diminutif de celles qui servent pour la morue; elles ne portent qu'un haim de la grosseur de ceux qu'on emploie dans le Nord pour la pêche de la morue. On les amorce avec une sardine, et souvent avec un morceau de peau d'anguille long de trois à quatre travers de doigt. Comme le bateau qui est sous voile file assez vite, et comme les pêcheurs donnent continuellement des secousses à leurs haims, les lieux, qui sont voraces, prennent l'appât pour un poisson qui fuit; ils se jettent dessus et se prennent à l'haim. Quand on a halé le poisson à bord, on retire l'haim, qui souvent est garni de son appât : de sorte qu'il sert quelquefois assez long-temps.

On prend dans les mers du Nord beaucoup de lieux et de colins : on n'en fait point de cas lorsque la morue donne abondamment; mais quand on trouve peu de morue, on sale les lieux et les colins, et alors il faut être connaisseur pour les distinguer des morues. Néanmoins, à la vente en France, les trieurs ne s'y trompent pas; ils les mettent avec le rebut, et on les vend moitié moins que les vraies morues.

Préparation. — Autant qu'on le peut, on vend ces poissons frais; mais, quand la pêche est abondante, on en sale et on en sèche presque comme la morue. On leur tranche la tête; on les fend par le dos dans toute leur longueur pour les vider; on les met au sel pendant deux fois 24 heures; ensuite on les lave dans l'eau de mer, et enfin on les étend sur la grève pour les faire sécher au soleil. Des marchands viennent les acheter des pêcheurs, et ils en forment des paquets de 2 quintaux. Duhamel, qui donne ces détails, dit qu'on en prépare dans la Bretagne jusqu'à 4, 5 et 600 quintaux, qu'on envoie à la foire de Bordeaux. On en consomme aussi dans l'intérieur de la France, qu'on vend pour de la morue sèche à ceux qui ne s'y connaissent pas.

LIÈVRE DE MER ou BLENNIE A MOUCHE, *blennius accellarius.* (Lin.) Poisson du genre *blennie*, qui se trouve dans la Méditerranée, et dont la longueur est d'environ un pied. Il a deux nageoires sur le dos et des filamens sur la tête; un appendice non palmé au-dessus de chaque œil; une grande tache œillée sur la première nageoire du dos; le corps allongé et comprimé, de couleur verdâtre, avec des bandes irrégulières plus foncées, et enduit d'une mucosité très-abondante; les écailles très-petites, et les mâchoires armées d'un seul rang de dents; sa chair est de médiocre qualité.

LIÈVRE DE MER. C'est aussi l'un des noms du cycloptère-lompe. V. *Cycloptère.*

LIGNE, du latin *linea.* C'est, en terme de pêche, une ficelle ou un tissu de crin, de soie, de pite, de racine, ou à-la-fois de soie et de crin, auquel on attache un ou plusieurs hameçons pour prendre du poisson.

§ 1er. — DES LIGNES EN GÉNÉRAL, ET DE LA MANIÈRE DE LES FAIRE.

Il y a des *lignes flottantes* et des *lignes dormantes* : les premières sont celles dont les hameçons se trouvent attachés à des corps flottans : on les appelle lignes *flottantes* et *sédentaires*, si on les attache à des corps fixes, au lieu de les tenir à la main par le moyen de la perche ou canne; les *lignes dormantes* sont celles qui sont garnies d'hameçons dans leur longueur, et dont l'extrémité inférieure est fixée au fond de l'eau, tandis que l'autre extrémité est attachée à un pieu ou à quelque chose de solide sur le bord de l'eau.

Les lignes reçoivent d'autres dénominations, suivant les usages qu'on en fait pour pêcher telle ou telle espèce de poisson : nous en parlerons plus loin.

Nous avons suffisamment parlé des perches ou cannes au mot *Cannes.* Nous devons dire quelque chose des lignes qu'on attache au bout des perches, et qui portent à leur extrémité un haim.

Beaucoup de pêcheurs, qui n'y prennent pas garde de fort près, font ces lignes avec un fil retors bien travaillé, formé de trois ou quatre bons fils à coudre ; quelques-uns, un peu plus attentifs, mettent au bout de cette ligne un empilage de crin ; mais les lignes sont meilleures et plus propres, si on les fait dans toute leur longueur avec un cordonnet de soie ou de crin.

Il y a aussi des pêcheurs qui font des empilages de crin en arrangeant les brins simplement les uns à côté des autres en manière de faisceaux, sans les commettre ; mais cela ne se pratique guère que pour les pêches à la mer, sur-tout lorsqu'on se propose de prendre de gros poissons.

Les pêcheurs de rivière font pour leur usage des lignes avec des crins, qu'ils commettent ou tordent les uns avec les autres : pour cela, ils choisissent les crins les plus longs de la queue d'un cheval. Ces crins doivent être ronds, clairs, exempts de lentes, gale et autres semblables maladies ; car un seul crin bien choisi est aussi fort que le seraient trois qui auraient les défauts que nous venons d'indiquer. Les crins blancs sont plus sujets que les noirs à avoir ces défauts ; cependant des pêcheurs leur donnent la préférence, prétendant qu'ils paraissent moins dans l'eau. Il faut encore faire tout son possible pour les assortir d'égale grosseur, afin qu'ils se roulent plus régulièrement les uns sur les autres, et qu'ils résistent de concert ; ce qui ne serait pas s'ils différaient sensiblement de grosseur.

Certains pêcheurs prétendent, comme nous venons de le dire, que les crins blancs paraissent moins dans l'eau ; d'autres soutiennent que les noirs n'y paraissent pas plus que les blancs ; quoi qu'il en soit, cette raison fait qu'on en teint quelquefois, et voici ce que Walton dit à ce sujet.

Pour teindre les crins des lignes, il faut prendre une chopine de bonne bière, mesure de Paris, une demi-livre de suie, une petite quantité de jus de feuilles de noyer et un peu d'alun ; on met le tout ensemble dans un pot de terre, et on le fait bouillir pendant une demi-heure ; ensuite on retire le pot du feu, et quand il est refroidi, on y met le crin, qu'on laisse dans cette liqueur jusqu'à ce qu'il ait acquis une couleur verte. Plus il reste dans la teinture, plus il verdit ; mais il faut éviter qu'il ne devienne trop vert.

Quelques-uns cependant désirent que le crin soit fort vert, pour qu'il imite la couleur de l'herbe. En ce cas, il faut prendre une pinte, mesure de Paris, de petite bière et une demi-livre d'alun ; mettre l'un et l'autre avec les crins dans un pot de terre, qu'on fera bouillir doucement pendant une demi-heure ; après quoi, on en retirera le crin pour le laisser sécher. On mettra ensuite deux poignées de fleur de souci dans 3 pintes d'eau, on couvrira le pot, et on le fera bouillir doucement pendant une demi-heure ; il s'y formera une écume jaune, et alors on ajoutera une demi-livre de couperose concassée, avec le crin qu'on veut teindre ; on entretiendra la liqueur bouillante doucement jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié ; enfin on ôtera le pot du feu, et 3 à 4 heures après on en retirera le crin, que l'on trouvera bien vert. Plus on met de couperose, plus la teinture est forte ; mais le vert pâle est préférable.

D'autres poussent l'attention jusqu'à vouloir que le crin soit jaune dans la saison où les herbes des eaux douces se fanent et se dessèchent. Pour lui donner cette couleur, on augmentera le dose du souci, et l'on diminuera considérablement celle de la couperose.

On apporte des îles de l'Amérique des filamens qu'on retire d'une espèce d'aloès ou aloïdes : on appelle ces filamens *fils de pite*. Il y a de ces fils qui sont longs et très-fins ; quand ceux-là sont bien préparés, ils sont préférables aux crins, et on s'en sert principalement pour empiler les haims.

On choisit ces fils très-fins : étant pliés par pièces, on les met dans un pot, et l'on verse dessus un peu de l'écume d'un pot où l'on a fait bouillir de la viande fraîche, et non pas salée ; au bout de 3 ou 4 heures, on tire les pièces de pite les unes après les autres, et on les passe entre le pouce et l'index pour ôter la graisse qui pourrait y être restée adhérente, mais on ne les essuie point autrement ; ensuite on étend chaque pièce de toute sa longueur, et quand ces fils sont secs, on en forme de petits écheveaux. Par cette préparation, ils deviennent presque aussi fins, aussi ronds et plus forts que les crins les mieux choisis. Pour les conserver souples, on les roule dans un morceau de vessie huilée ; et avant d'en faire des lignes, il faut, ainsi que les crins, les mettre tremper dans de l'eau environ une demi-heure.

La grosseur des lignes doit être proportionnée à celle du poisson que l'on pêche ; mais il est toujours avantageux qu'elles soient fines, sur-tout au bout qui tient à l'haim : c'est pourquoi ceux qui pêchent avec des insectes et des haims très-déliés font l'empilage avec un seul crin ; mais, en ce cas, il faut être bien adroit pêcheur pour ne pas la rompre : ainsi il est mieux de faire de deux crins cette partie de la ligne.

Il est sensible qu'on ne peut pas trouver de crins assez longs pour faire une ligne, qui doit quelquefois avoir 5 ou 6 brasses de longueur ; il faut donc faire des pièces séparées, qu'on noue les unes au bout des autres pour en former une ligne suffisamment longue. Pour cela, on met deux de ces pièces de façon qu'elles entament un peu l'une sur l'autre ; on les unit par un nœud, en faisant faire deux révolutions aux bouts des crins. Quand on a serré le nœud, les crins ne peuvent plus se séparer, et l'on coupe alors avec des ciseaux ce qui excède le nœud : on en réunit ainsi un nombre suffisant pour faire une ligne de la longueur qu'on désire.

Il y a des pêcheurs qui prétendent que, pour la pièce qui fait le bout de la ligne du côté de l'haim, il ne faut pas commettre les crins ; qu'il vaut mieux se contenter de les tendre l'un à côté de l'autre, disant qu'alors les crins paraissent moins dans l'eau ; et qu'ils n'effarouchent pas le poisson ; mais l'usage le plus commun est de les tordre l'un sur l'autre, comme nous l'expliquerons dans un instant.

Les lignes doivent toujours diminuer de grosseur depuis l'extrémité de la perche jusqu'à l'haim, et pour certaines pêches les dernières pièces sont seulement formées par un crin, ou un fil de pite très-délié, ou même un fil simple de soie.

écrue n°. 4, que l'on trouve chez les fabricans d'ustensiles de pêche, ou chez les marchands de soie. On prépare cette soie en la faisant tremper pendant 24 heures dans l'huile grasse, pour l'empêcher de se mêler et lui donner une grande solidité. En sortant de l'huile, on la tend sur deux clous pour la faire sécher, et on ne s'en sert que lorsqu'elle l'est parfaitement.

La ligne a 25 pieds de longueur; elle porte un hameçon n°. 1, empilé sur deux brins de boyau de ver à soie, et à 24 pouces de l'hameçon est placé un plomb, *fig.* 13, *Pl.* 11.

On se sert encore, pour les barbillons, d'une autre ligne appelée *ligne à pêcher dans les pelotes*: elle se compose de la même manière, à l'exception que l'hameçon doit être empilé sur la soie de la ligne, et que le plomb n'en est éloigné que de 2 pouces, parce que l'on renferme l'un dans l'autre dans une pelote de terre grasse garnie de vers. On se sert de cette ligne et de la première en l'attachant au brin de baleine, *fig.* 4.

Ligne à perches. — Cette ligne, qui doit avoir 15 pieds de longueur, se compose de crins; savoir, de 8 dans le premier tiers de sa longueur, de 6 dans le second, et de 4 dans le tiers inférieur; on y attache cinq brins de boyau de ver à soie les uns au bout des autres, et sur le dernier brin est empilé un hameçon n°. 5. Cette ligne porte un bouchon, *fig.* 11, et un plomb à loup fendu, et resserré sur le boyau, est placé à 6 pouces de l'hameçon.

Les perches étant armées de dents, on doit mettre beaucoup de soin dans le choix du boyau de ver à soie, pour être assuré qu'elles ne pourront le couper. Quelques pêcheurs empilent leur hameçon sur du fil de laiton; mais la raideur de ce fil a des inconvéniens, et il n'y a que les perches affamées qui se font prendre. Il est préférable d'empiler l'hameçon sur une double racine. On peut prendre des carpes avec cette ligne, en remplaçant l'hameçon n°. 5 par un n°. 2.

Ligne à chevesnes. — Cette ligne, qui a 20 pieds de longueur, se compose de quinze crins en haut, de douze au milieu, de neuf aux deux tiers, et de six à l'extrémité inférieure; elle porte un hameçon n°. 0, empilé sur boyau de ver à soie double, attaché aux six crins; un plomb plat et mince, roulé sur la jonction des crins et de la racine, dont il doit couvrir le nœud. Le plomb doit avoir un poids suffisant pour que le bouchon, *fig.* 12, adapté à cette ligne, soit maintenu droit dans l'eau.

Cette ligne sert aux différentes pêches du meunier; on change seulement l'hameçon, suivant les appâts que l'on emploie. Ainsi, on fait usage de l'hameçon n°. 0, pour les appâts composés de raisin, de cerises, de hannetons ou de grosses chenilles; de l'hameçon n°. 2 pour les appâts faits de sang, de sauterelles, de grillons; enfin de l'hameçon n°. 6 pour les appâts composés de mouches, de vers.

Lignes à chevesnes à la volée. — On emploie encore pour la pêche aux chevesnes une ligne appelée *ligne à la volée*, dont la longueur est de 24 pieds, et qui se compose, de 4 pieds en 4 pieds, à partir de l'extrémité supérieure, de vingt-quatre, vingt, seize, douze, huit, et enfin quatre crins; un hameçon n°. 3, empilé sur un boyau de ver à soie, est attaché aux quatre derniers crins. Cette ligne est garnie de huit flottes, *fig.* 9, *Pl.* 11, placées de 2 pieds en 2 pieds pour soutenir la ligne sur l'eau : elle ne porte point de plomb.

Ligne à tanches et à carpes. — Elle se compose avec de la soie et du crin couleur d'eau; elle doit avoir 24 pieds de longueur, et être terminée en queue de rat. Elle porte un bouchon, *fig.* 12, une balle de plomb percée et placée entre deux nœuds, dont le premier est à 2 pieds de distance de l'hameçon et le second à 4, et un hameçon n°. 2, empilé sur racine.

Ligne à brochets. — Elle est formée de soie écrue, n°. 1; sa longueur est de 40 à 50 pieds; elle a un bouchon, *fig.* 11, et deux flottes, *fig.* 9, placées de 2 en 2 pieds, à partir du bouchon : on n'y met point de plomb; elle porte un hameçon à brochet, *fig.* 2, *Pl.* 11.

Ligne à truites avec des mouches. — Elle se compose de soie et de crin sans nœud, couleur d'eau, grosse à l'extrémité supérieure, et très-fine à celle inférieure; sa longueur est de 40 à 50 aunes; il ne faut ni plomb ni flotte : elle porte une mouche artificielle.

On se sert d'une ligne semblable, mais plus forte et plus longue, pour le saumon et la truite saumonée : la canne dont on se sert a aussi plus de solidité.

§ 3. — Lignes dormantes.

Nous avons déjà dit que les lignes dormantes sont celles qui sont garnies d'hameçons dans leur longueur, et dont l'extrémité inférieure est fixée au fond de l'eau, tandis que l'autre extrémité est fixée à un corps solide. Il y a plusieurs sortes de lignes dormantes.

Ligne dormante pour les anguilles. — Cette ligne, qu'on appelle aussi *traînée* ou *cordeau*, consiste en une corde de la grosseur au plus du petit doigt, sur laquelle on attache de distance en distance, par exemple de 2 pieds en 2 pieds, quelques cordelettes, d'un à 2 pieds de long au plus, munies à leur extrémité d'hameçons d'un pouce de longueur, qu'on amorce d'ablettes, de goujons, de loches et d'autres petits poissons, et même plus avantageusement de petites lamproies et de gros vers de terre.

Lorsqu'on veut faire usage de cette ligne, soit dans l'eau douce, soit dans l'eau salée, on attache à une des extrémités de la corde un pieu planté sur le bord de l'eau, et l'autre à une pierre, que l'on jette dans l'eau aussi loin qu'il est possible.

Quelquefois les pêcheurs, pour éviter les vols, qui dans ce cas deviennent très-faciles, fixent les deux extrémités de leur ligne à deux pieux enfoncés dans l'eau à quelque distance, mais toujours cependant disposés de manière que la corde traverse la rivière, et soit perpendiculairement au courant.

On place ordinairement la ligne dormante le soir, et on va la relever le matin pour détacher et emporter les anguilles qui s'y trouvent prises; mais certains pêcheurs, pour économiser le temps, la laissent pendant presque tout l'été, époque de l'année où cette pêche est la plus fructueuse, et se con-

tentent, chaque matin, en enlevant le poisson pris pendant la nuit, de remettre de nouveaux appâts, et de réparer les dommages qu'elle peut avoir éprouvés.

En Allemagne et dans d'autres contrées du Nord, les pêcheurs vigilans ne jettent leurs lignes que vers minuit, et vont les retirer au point du jour, parce qu'ils ont remarqué que, s'ils laissent les anguilles se débattre long-temps, elles rompent souvent les ficelles, cassent les hameçons et s'échappent.

Pour qu'une ligne dormante, ainsi abandonnée dans des eaux ordinairement bourbeuses, puisse durer plus d'un été, il faudrait qu'elle fût de soie; mais peu de pêcheurs sont en état de faire les avances nécessaires pour se munir des enchins ordinaires, et par conséquent ne sont rien moins que disposés à se livrer à des dépenses inusitées, quelque avantageuses qu'elles soient. Les lignes et les filets en soie, outre une durée quadruple, ont une force double sous le même volume et absorbent moins d'eau; ce qui leur donne une supériorité inappréciable dans beaucoup de circonstances.

Ligne dormante pour les étangs. — Elle est formée de soie écrue n°. 3, apprêtée par le même procédé que pour la ligne à barbillons; sa longueur est de 24 pieds. Elle porte un fort bouchon, *fig.* 12, *Pl.* 11, pour qu'il puisse être vu de loin, et trois hameçons n°. 5, empilés sur boyau de ver à soie et placés de 10 en 10 pouces : entre le premier et le second hameçon, on fixe quatre grains de plomb à loup.

On se sert de cette ligne pour les carpes et les tanches et pour les brochets, en remplaçant les hameçons du n°. 5 par un du n°. 1 à brochet, *Pl.* 11, *fig.* 2.

On attache cette ligne à une gaule de noisetier ou autre bois flexible.

Bricoles. — Ce sont de longues lignes qui, au lieu d'être attachées à une perche, le sont à une branche d'arbre, à un pieu ou tout autre corps solide et fixe. V. *Bricoles.*

Cerceau. — On attache des lignes simples et dormantes à la circonférence d'un *Cerceau.* V. ce mot.

Lignes dormantes attachées à des plombs.

Il y en a de plusieurs sortes : nous avons déjà parlé de la ligne de fond appelée *Jeu.* V. ce mot.

Ces lignes sédentaires, au lieu d'être attachées à un corps flottant, sont amarrées à un corps pesant, qui tombe au fond de l'eau.

Les pêcheurs ont un plomb, *fig.* 11, *Pl.* 15, qui est percé à sa pointe, ou qui a en cet endroit un anneau, auquel on attache une ligne *b*, qui porte au bout opposé au plomb une flotte de liége, ou un petit fagot de roseaux secs : ce signal sert à trouver la corde au moyen de laquelle on retire le plomb. Autour de ce plomb sont des lignes de crin ou des empiles *e*, qui portent des haims *d*, et l'on ajuste à chaque ligne un petit morceau de liége, pour que les haims n'entrent pas dans la vase. Il est bon que les lignes soient de différentes longueurs.

Le soir, 2 heures avant le soleil couché, on cale le plomb au fond de l'eau, et on le retire le lendemain, 2 heures après le soleil levé.

On voit que le plomb fournit un point qui résiste au courant et qui retient toutes les lignes. Il ne faut pas en mettre en aussi grand nombre qu'elles sont représentées dans la *fig.* 11, quand on tend dans une eau courante, parce que les hameçons se mêleraient.

Pêche avec des lignes dormantes, qui se pratique en Bretagne.

On fait à la mer des pêches assez approchantes de celle dont nous venons de parler.

Sur les côtes de Bretagne, quelques pêcheurs attachent au bout d'une corde, *Pl.* 15, *fig.* 16, un morceau de plomb *c*, qui a une forme allongée et un trou à chaque bout. Un de ces trous sert à attacher le plomb à l'extrémité de la ligne, qui a 20 ou 30 brasses de longueur, plus ou moins, suivant la profondeur de l'eau; à environ une brasse au-dessus du plomb est attachée quelquefois une pile longue à-peu-près d'une brasse; et au trou qui est à l'autre bout du plomb *c*, on amarre deux ou un plus grand nombre de piles, qui sont de différentes longueurs. On pêche avec ce plomb entre les roches; et les poissons qu'on prend le plus communément sont des congres, des crabes, des homards et d'autres poissons saxatiles.

Pêche à la fourquette.

La ligne qu'on appelle dans la Méditerranée *fourquette*, *Pl.* 15, *fig.* 13, est une croix de fer ou de cuivre *a*, qu'on attache au bout d'une longue ligne ou corde *b*, à l'extrémité de laquelle est une bouée *c*, et aux bouts de chaque bras de la croix sont attachées nombre de piles *d*, garnies d'haims. On descend cette croix au fond de la mer; la bouée *c*, qui est au bout de la corde opposé à celui qui tient à la croix, sert à reconnaître où elle est, quand on veut la retirer de l'eau pour prendre les poissons qui ont mordu aux appâts : ce sont ordinairement des poissons plats.

Couffe de palangre.

Dans le fond de la Provence, du côté de Nice, il y a des pêcheurs qui ajustent des haims et lignes *d* au bord d'un panier *a*, qu'ils nomment *couffe;* ils suspendent ce panier comme un plateau de balance par trois cordes *b*, qui se réunissent à une seule *c*, laquelle a 25 ou 30 brasses de longueur et qui est terminée par une bouée. Ils remplissent de pierres ce panier et le descendent à une grande profondeur en mer; ils le retirent de temps en temps pour prendre le poisson, qui est des mêmes espèces que celles qu'on prend avec la fourquette.

Pêche à l'archet.

On fait entre les roches, sur les côtes de Poitou, une pêche que l'on nomme *à l'archet*, et qui est peu différente de celle dont nous venons de parler : ces pêcheurs, *Pl.* 15, *fig.* 17, prennent une baleine ou un rotin, qu'ils plient en rond; la ligne dépasse la partie circulaire, et porte à son extrémité un plomb qui pèse 2 ou 3 livres. A chaque bout de l'archet, sont frappées une ou deux piles, dont chacune porte un haim. On attache au bout de la ligne un

sumer que l'on prendrait à cette pêche plus de poisson dans les temps de chaleur que par le froid, on ne la pratique point durant l'été, parce que tout le poisson qu'on aurait pris serait dévoré par les crabes, les araignées, les bourbes, qui, dans cette saison, se portent en grande quantité à la côte.

§ 4. — PÊCHES AVEC DES LIGNES SIMPLES QUI NE SONT PAS SÉDENTAIRES.

De la pêche qu'on appelle en quelques endroits au doigt, *et qui se fait avec une ligne simple et sans canne.*

Il est bon de remarquer que la principale différence qu'il y a entre cette façon de pêcher et celle qu'on fait avec des perches dans un petit bateau, consiste en ce que, quand la ligne est attachée à une canne, elle ne peut avoir qu'une longueur médiocre, au lieu que la ligne qu'on tient à la main peut avoir 12, 15 ou 20 brasses de longueur.

Il y a des ports de mer, et notamment la côte de Valence, où l'on pêche avec une ligne simple sans employer de canne : pour cela, deux hommes s'embarquent dans un petit bateau, la nuit au clair de la lune, tenant chacun à la main une ligne, au bout de laquelle sont des haims amorcés. Ils tirent la ligne à bord quand ils sentent qu'il y a quelque chose de pris. Cette pêche se fait depuis le mois d'avril jusqu'à celui de septembre lorsque la mer est calme. Ils y prennent particulièrement des oblades. Ces bateaux s'écartent peu de la côte.

On fait à la côte de Guinée une pêche à-peu-près semblable : sa principale différence consiste en ce qu'au lieu de tenir la ligne à la main les pêcheurs en entourent leur front ; au moyen de quoi ils s'aperçoivent bientôt s'il y a du poisson de pris, et ils ont les deux mains libres pour s'en servir à conduire leurs bateaux.

Pêche nommée le bolantin *à la côte de Valence.*

Trois ou quatre hommes se mettent dans un petit bateau, et vont jusqu'à 4 lieues au large chercher 40 brasses d'eau, tenant chacun à la main une ligne de 50 brasses de longueur, au bout de laquelle sont attachés avec des empiles trois ou quatre haims amorcés de chevrettes, avec un plomb pour faire caler la ligne. Ils font cette pêche toute l'année, par toutes sortes de temps, pourvu qu'ils puissent tenir la mer. Elle se fait de jour, et les poissons qu'ils prennent le plus communément sont des pajets.

De la pêche du germon avec une ligne simple.

On fait à l'Ile-Dieu la pêche du germon avec des lignes simples de 25 à 30 brasses de longueur et de 6 lignes de circonférence, faites de bon fil fin ; au bout de cette ligne, on attache avec une empile un haim de fer étamé, presque de la même grosseur que la ligne.

On va à cette pêche dans des bateaux.

Pêche de la morue avec des lignes simples.

Quand un vaisseau est rendu au lieu où le capitaine se propose de s'établir pour la pêche de la morue destinée à être séchée, on mouille l'ancre dans une anse qui forme, autant qu'il est possible, un bon abri. On établit à terre l'échafaud pour la préparation du poisson ; puis on arme des chaloupes, dont le nombre est proportionné à la force de l'équipage. Toutes partent le matin pour leur pêche, qui se fait avec une ligne simple qu'on tient à la main. Cette ligne est chargée d'un plomb, et elle porte au bout un haim amorcé.

Quelques chaloupes, armées aussi de quatre ou six hommes, ne pêchent point : elles sont destinées à faire le batelage, c'est-à-dire à prendre le poisson des chaloupes pêcheuses pour le porter à l'échafaud, et fournir des haims et des appâts aux pêcheurs qui en manquent.

La pêche de la morue qu'on nomme *verte* se fait aussi avec des lignes simples, mais presque toujours hors la vue de terre, et les pêcheurs sont dans leur navire, qu'ils ont dégréé, ne conservant qu'un petit mât et une seule voile pour se soutenir contre la lame. V. l'article *Morue.*

De la pêche à la ligne simple dans de fort petits batelets.

Sur les marais salés de Cette, en Languedoc, tandis qu'un homme entre dans un petit bateau, qu'ils nomme *barquette*, son compagnon, ou ses compagnons, s'il y en a plusieurs, tiennent à la main une ligne garnie de plusieurs haims ; ils la retirent quand ils sentent que quelque poisson a mordu.

De même à la Guadeloupe, trois hommes se mettent dans un petit canot fort court : deux nagent, le troisième gouverne, et tient en même temps une ligne qui a 40 ou 50 brasses de longueur, au bout de laquelle sont plusieurs haims empilés avec du fil d'archal. Cette pêche se fait depuis la pointe du jour jusqu'à 10 heures du matin : ils prennent communément des tazars, des bonites, etc.

La même pêche se fait encore dans la baie de Kola : deux ou trois Russes vont dans un petit bateau à la pêche du cabillaud avec des lignes simples, de la grosseur d'un tuyau de plume à écrire, au bout de chacune desquelles est un haim garni de son appât.

Pêche aux lignes simples avec de petits radeaux.

Les voyageurs rapportent qu'en Chypre les paysans voisins de la mer rassemblent des brins de fenouil bien secs, de 5 à 6 pieds de longueur, qu'ils lient les uns aux autres pour en former de petits radeaux, qu'un homme seul conduit le long de la côte, ayant attaché des lignes autour de ce radeau, et qu'ils prennent ainsi quantité de petits poissons.

Pêche dite au catimaran, *avec des lignes simples.*

Nous lisons dans des livres de voyages que, depuis Masulipatan jusqu'à Madras, les pêcheurs prennent des raies, des mulets et d'autres poissons avec des lignes simples, qu'ils attachent à un catimaran, qui est une espèce de radeau fait avec trois pièces de bois léger, qui sont assemblées en triangle : deux hommes nus les conduisent avec des pagayes. Pour

peu que la mer soit grosse, les pêcheurs sont presque toujours dans l'eau.

Nos mers sont trop agitées et l'air trop froid pour qu'on puisse s'y servir de pareils radeaux : on y supplée par de fort petits bateaux.

Pêche sur les étangs avec des corps flottans.

Quand on pêche dans un étang où il y a beaucoup de poisson, et sur-tout du brochet, on peut, lorsqu'il fait du vent, attacher à une vessie remplie d'air, ou à un fagot de roseaux secs, ou à une bouée de liége, une ligne garnie d'haims amorcés. On attache de plus une ficelle ou corde menue à ces corps flottans ; on les met sur l'eau, le vent les porte au large avec les lignes qui y sont attachées, et on file la corde. Quand on s'aperçoit que les poissons sont pris, ce qu'on reconnaît aux mouvemens de la vessie ou des autres corps légers nommés ci-dessus, on tire la ficelle, et on amène les poissons à terre.

Autre pêche.

On peut encore, par forme d'amusement, attacher des haims amorcés aux pattes d'un canard ou d'une oie, qui, nageant sur l'étang, les présente aux poissons, et s'il se rencontre un gros brochet qui morde aux appâts, on voit un combat amusant entre l'oiseau et le poisson ; mais, pour ne pas perdre l'un et l'autre, il faut avoir passé sous les ailes du canard une ficelle dont on conserve le bout à terre.

§ 5. — DES GRANDES PÊCHES AUX CORDES GARNIES DE LIGNES ET D'HAMEÇONS.

Des grandes pêches par fond.

Ceux qui pratiquent ces pêches ont leur maîtresse corde de 6 à 9 lignes de circonférence, et chaque pièce porte environ 70 brasses de longueur ; elle est garnie de cinq à six cailloux du poids d'une livre, et de soixante-dix lignes qui sont attachées de brasse en brasse, et qui ont une brasse de longueur. Ces pièces sont roulées en *C* et *F*, *Pl.* 14, *fig.* 36. On les roule ou love dans une manne ou panier *G*.

Les pêcheurs se mettent sept à huit dans un bateau, *Pl.* 16, *N*os. *IV* et *V* ; chacun fournit deux ou un plus grand nombre de corbeilles ou pièces de corde garnies d'appâts : ils se rendent au lieu de la pêche à voile ou à rame, et à mesure qu'ils ont mis à la mer une pièce, ils y en ajoutent une autre. Quand les quatorze ou seize pièces, etc., sont ainsi ajoutées bout à bout, la tessure est complète.

Comme les cordes ne sont pas toutes aussi neuves les unes que les autres, on commence par mettre à l'eau les plus usées, non-seulement parce que dans cette position elles ne fatiguent pas autant que les autres, mais encore parce que, si elles venaient à rompre, on ne perdrait pas une aussi grande portion de la tessure.

Pour tendre la tessure, on commence par attacher une câblière ou *baude* (c'est le terme provençal) au bout de la pièce qui doit être mise à l'eau la première.

On prend, dans l'Océan, le temps de la mer montante pour jeter la tessure à l'eau contre le vent, afin que, le bateau filant doucement à petite voile ou à la rame, on puisse fournir aisément de la corde, et encore pour qu'il soit plus aisé de la relever. V. la *Pl.* 16, *N*°. *III*.

La corde, étant chargée d'une grosse câblière et de cailloux, tombe au fond de l'eau ; et quand on a filé la première pièce, on y attache une seconde pièce qui est dans un autre panier. On la met à l'eau comme la première, puis on en ajoute une troisième, une quatrième ; ce qu'on continue jusqu'à ce que toutes les pièces soient mises à la mer, et on finit par attacher au bout de la dernière pièce une petite câblière *B*, *Pl.* 16, *N*°. *VIII*, et un orin qui porte une bouée *C*, ordinairement surmontée d'un petit pavillon, pour qu'on puisse l'apercevoir plus aisément.

Le temps le plus favorable pour cette pêche est un demi-calme.

La plupart des pêcheurs de la Méditerranée mettent une bouée sur chaque pièce pour retrouver ces pièces quand quelqu'une vient à rompre : c'est une très-bonne précaution. Ceux qui ne la prennent pas perdent quelquefois bien du temps à chercher leur tessure au fond de la mer avec une catenière ou un grappin.

Ces pêcheurs à la grosse corde par fond vont quelquefois chercher le fond de la mer jusqu'à 100 brasses de profondeur.

On conçoit bien qu'il faut des précautions pour mettre à la mer une aussi grande étendue de cordes chargées de lignes et d'haims, de façon que rien ne se mêle ; pour les comprendre, il faut se rappeler qu'une tessure est formée par un nombre de pièces qui sont ajoutées bout à bout : les lignes, *Pl.* 16, *N*°. *VIII*, se dispersent de côté et d'autre sur le fond *B*, *D* ; on voit en *E* des poissons qui sont pris ; *C B D* représentent l'épaisseur de l'eau dans laquelle nagent les poissons.

Comme on n'a pas pu représenter toute la longueur de la tessure dans le carré *N*°. *VIII* de la *Pl.* 16, et qu'elle est coupée en *D*, on ne voit point la grosse câblière, qui a d'abord été jetée à la mer ; mais elle est représentée en *H*, *fig.* 15, *Pl.* 15, *N*°. *IV*.

Quand toutes les pièces qui forment une tessure sont mises à l'eau, on attache au bout, comme nous l'avons déjà dit, une petite câblière *B*, *Pl.* 16, *N*°. *VIII*, et une corde ou orin *B C*, qu'on tient plus ou moins longue, suivant que la mer a plus ou moins de profondeur. Au bout de ce cordage est attachée une bouée *C*, qui sert à indiquer où est le bout de la tessure.

Pêche dite piélago.

Dans la Méditerranée, et particulièrement sur les côtes d'Italie, on fait avec des tartanes une pêche considérable, qu'on nomme *piélago*.

La tessure est formée par une longue corde appelée *parasina* : c'est une palangre ou corde chargée de piles et d'haims. On commence à la jeter quand on est éloigné de la côte d'au moins 30 brasses ; elle s'étend jusqu'à 20 milles en mer, et elle porte jusqu'à dix ou douze mille haims. On amarre une câblière au bout de la corde qui doit être jetée la

LIGNES A MENUS ÉCHECS ET A AMORCES VIVES. Ce sont les lignes armées de petits haims, et qu'on amorce avec du petit poisson : l'usage en est défendu par l'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 11.

LIGNETTE. Petite ficelle que les pêcheurs et les oiseliers emploient pour faire quelques-uns de leurs filets.

On appelle aussi *lignette* ou *brumet* une ligne menue et fort déliée qui sert pour la pêche à la canne. V. *Ligne*.

LIGNEURS ou LIGNOTIERS. On appelle ainsi, sur les vaisseaux moruyers, ceux qui pêchent avec des lignes. V. *Morue*.

LILINGA. Suivant Bélon, c'est ainsi qu'on appelle la *vandoise* dans le voisinage du lac de Bourron en Thrace, où l'on en prend une si grande quantité, qu'on en sale et fait sécher pour Constantinople.

LIMANDE, *pleuronectes limanda*. (Lin.) Poisson du genre des pleuronectes.

Description. — Ce poisson (*Pl.* 7, *fig.* 2) a 66 rayons à la dorsale et 61 à la nageoire de l'anus; la caudale un peu échancrée en croissant; les écailles dures et dentelées; la ligne latérale entourant la pectorale en demi-cercle, et allant ensuite directement jusqu'à la caudale; l'ouverture de la bouche étroite; les deux mâchoires d'égale longueur; l'œil supérieur placé au sommet de la tête; le côté droit jaune, le gauche blanc; l'iris couleur d'or et la caudale brune. Il parvient rarement à plus d'un pied de long.

Habitation. — Ce poisson se trouve non-seulement dans l'Océan atlantique, mais encore dans la Baltique et dans la Méditerranée.

Nourriture. — La limande se nourrit de vers ou d'insectes marins et très-souvent de petits crabes.

Propagation. — Elle fraie au printemps.

Qualités. — La limande est un poisson de bon goût, et comme il est très-abondant, on en mange à une grande distance de la mer. Le temps de l'année où il est meilleur, au moins dans les contrées du nord de l'Europe, est la fin de l'hiver ou le commencement du printemps; mais lorsqu'il a frayé, sa chair est moins savoureuse et plus molle. On le fait sécher sur plusieurs côtes de l'Angleterre et de la Hollande. On mange les limandes en friture, cuites sur le gril, après avoir été marinées, en court-bouillon ou entre deux plats.

Pêche. — On pêche beaucoup de ce poisson sur les côtes de France, et notamment sur celles de Bretagne : on le prend à la ligne et au filet.

LIMANDELLE. (*Pl.* 7, *fig.* 3.) Poisson du genre *pleuronecte*, qui a 80 rayons à la nageoire du dos; les dents obtuses; les écailles arrondies et lisses; les lèvres grosses, l'ouverture de la bouche petite; la caudale presque rectiligne; le côté droit d'un brun clair, avec des taches blanches, et d'autres d'un brun foncé. On pêche ce poisson sur les côtes de France, où il atteint quelquefois 2 ou 3 pieds : il est rare.

LIMANDOIDE. Poisson du genre *Pleuronecte*. V. ce mot.

LIME. On appelle ainsi des endroits où la surface de l'eau est unie et comme en repos, et où ordinairement il se rassemble beaucoup de sardines.

LIN ET CHANVRE. Les anciennes ordonnances défendent de faire rouir le lin et le chanvre dans les rivières ou les étangs, parce que les eaux imprégnées des émanations de ces plantes acquièrent une qualité malfaisante, qui peut faire périr le poisson. Cette prohibition fut consignée non-seulement dans les ordonnances, mais encore dans plusieurs *Coutumes*, telles que celles de la Normandie, du Bourbonnais et d'Amiens. Elle était en vigueur dans quelques contrées d'Allemagne; nous la retrouvons même dans les constitutions du royaume de Sicile, en 1220, et il n'y était dérogé que pour des cas extraordinaires. V. *Rouissage*.

LINETTE. L'un des noms vulgaires du *perlon*, poisson du genre des trigles. V. *Perlon*.

LINGARD. Morue longue, qu'on apporte salée de l'Amérique.

LINGUE ou MOLVE; *gadus molva*. (Lin.) Poisson du genre des gades (*Pl.* 4, *fig.* 10), qui a 2 nageoires dorsales; la nageoire de la queue arrondie; la mâchoire supérieure plus avancée que l'inférieure; un barbillon au bout du museau; le corps rond, brun en dessus, jaune sur les côtés et blanc en dessous, et très-long, ayant souvent 4 pieds et quelquefois le double de longueur, d'où lui est venu le nom de *gade long*; les nageoires grises, bordées de blanc, et tachées quelquefois de noir; les écailles oblongues.

Habitation. — Le lingue ou la molve habite à-peu-près les mêmes mers que la morue. Il se trouve abondamment autour de la Grande-Bretagne, entre les Hébrides, vers le comté d'Yorck, et dans les mers de l'Amérique.

Nourriture. — Il se nourrit de crabes, de jeunes ou petits poissons, notamment de plies.

Propagation. — Il dépose ses œufs le long des marais que l'on voit à l'embouchure des rivières dans les mers qu'il habite. Le frai a lieu aux approches du solstice. La multiplication de ce poisson est immense; ce qui en fait, après la morue et le hareng, le poisson le plus important pour les mers du Nord. On en consomme beaucoup en Angleterre et en Norwege, d'où on en exporte encore davantage.

Qualités. — La chair du lingue est fort blanche. On a émis plusieurs opinions sur sa qualité : Schoneveld et d'autres auteurs ont dit qu'elle était plus délicate que celle du cabillaud, soit fraîche, soit séchée ou salée. Anderson a observé que c'était avec ce poisson qu'on faisait, dans le Nord, le meilleur *rondfish* et le meilleur *klippfish*; enfin, en Danemarck et en Angleterre, les lingues sont plus estimés que les autres poissons qu'on prépare de même. Les Schetlandais préfèrent, pour leur usage, la chair du lingue frais à celle du cabillaud. D'un autre côté, plusieurs auteurs ont prétendu que les gros lingues étaient coriaces, et que c'étaient les poissons les moins estimés de ceux que l'on sale. Dans les ports de Flandre, on fait peu de cas des lingues frais; on trouve leur chair coriace, même spongieuse, et on assure qu'elle se corrompt promptement. Duhamel, qui rapporte ces opinions, pense qu'on doit les attribuer à la différence des saisons où on pêche les lingues, et il s'appuie de l'assertion de Leuwenboeck, qui dit que les lingues sont de bonne qua-

lité dans le temps qu'on nomme *leur saison*, et que dans d'autres temps ils sont mollasses et insipides. « C'est peut-être pour cette raison, continue Duhamel, que les lingues qu'on prend en Amérique pendant les chaleurs sont peu charnus, et deviennent secs et durs dans le sel; tandis que ceux qui ont été pêchés pendant le froid, et principalement en Norwege, sont bien meilleurs. Nous pensons encore que la nature du sol et de leur nourriture influe beaucoup sur la qualité de leur chair : de là vient probablement que la plupart des lingues de Terre-Neuve, qu'on prépare en vert, sont mis au rebut lors du triage, au lieu que ceux qu'on prépare aussi en vert à Schetland sont mis sans distinction avec le poisson marchand, d'autant que la chair en est fort blanche, et que, fournissant de grandes pièces, ils deviennent plus utiles aux détailleurs. »

L'opinion de Duhamel est en effet celle que l'on doit admettre; et il est aujourd'hui constaté que, dans les mers qui baignent la Grande-Bretagne, les lingues jouissent principalement de toutes leurs qualités depuis le mois de février jusque vers le mois de mai, c'est-à-dire dans la saison qui précède leur frai. Ceux qu'on prend près du Spitzberg et à Terre-Neuve ne sont pas aussi estimés que ceux des mers de la Norwege et de la Grande-Bretagne. Ceux d'Islande sont si mauvais, que les habitans sont obligés de les consommer eux-mêmes, faute de pouvoir les vendre aux étrangers. Ainsi, la saison et les lieux influent sur leur qualité.

La chair du lingue contient une huile douce, facile à obtenir par le moyen d'un feu modéré, et plus abondante que celle que peuvent donner la morue et les autres poissons du genre des gades.

Pêche. — C'est au printemps, à l'époque du frai, et sur les bancs de sable qui sont à quelque distance des côtes, sur-tout à l'embouchure des fleuves, qu'on en prend le plus.

On le pêche au débouché de la Manche, au nord de l'Angleterre, sur le Doggers'banck; les pêcheurs dunkerquois, qui vont au nord des Iles-Britanniques, depuis le mois de février jusqu'en mai, en prennent pêle-mêle avec des cabillauds et des égrefins. Ceux qui vont à la pêche de la morue dans l'Amérique septentrionale ne prennent quelquefois dans les mêmes parages que des lingues, et d'autres fois que des morues, suivant qu'ils tombent sur des bancs de ces différens poissons.

On prend encore beaucoup de lingues dans le nord de l'Europe, en Islande, aux îles Schetland, au Groenland, et sur-tout du côté du Spitzberg.

Ce poisson, naturellement vorace, se jette sur les haims amorcés de hareng, de sardine, etc. On en prend donc avec les haims; mais on en trouve aussi dans les filets qu'on tend sur nos côtes sédentaires et par fond, tels que les folles, tramaux, etc., et dans les anses avec des seines qui ont 60 brasses de longueur sur une ou 2 de chute.

Préparation et commerce du lingue. — On le prépare comme la *Morue*. (V. ce mot.) Ainsi préparé, il se conserve beaucoup plus long-temps que ce dernier poisson dans les voyages de long cours : on en exporte, chaque année, de la Norwege environ 900,000 livres pesant; on en exporte aussi beaucoup de l'Angleterre. Dans le commerce, les lingues de 26 pouces sont seuls admis; ceux qui ont une moindre longueur sont mis au rebut, et vendus à bas prix. Le foie de ceux qu'on vide pour les saler ou sécher est mis de côté, et on en tire une huile très-douce, qu'on emploie dans les arts. On met également de côté la vésicule aérienne pour en faire la colle de poisson.

LION MARIN ou LION DE MER. On a donné ce nom à des phoques d'espèces différentes. V. *Phoque.*

LIPARIS. Nom spécifique d'un poisson du genre des *Cycloptères*. V. ce mot.

LIPS. Poisson du genre des morues, connu sous ce nom en Islande.

LIS ou DREIGE. Filet composé de 70 rangs de mailles, de 9 ourdres au pan, ou d'un pouce en carré.

LISETTE. V. *Fiatole.*

LISSEAU. Les fabricans de filets nomment ainsi ce qu'on appelle communément *peloton*.

LOCHE, *cobitis*. Nom commun à plusieurs espèces de poissons des genres *cobie* et *gobie*.

LOCHE FRANCHE, ou PETIT BARBOT, MOTELLE, BARBOTE, ou COBITE FRANCHE BARBOTE, *cobitis barbatula* (Gesn.), *cobitis fluviatilis* (Schon.).

Description. — Ce poisson (*Pl. VII, fig.* 9) est très-petit; il ne parvient guère qu'à la longueur de 10 à 12 centim. (3 ou 4 pouces). Il a la mâchoire supérieure plus avancée que l'inférieure; six barbillons à la lèvre supérieure; l'ouverture de la bouche petite; la ligne latérale droite; la nageoire du dos très-courte et placée à-peu-près au-dessus des ventrales; le corps et la queue marbrés de gris et de blanc; les nageoires grises, la dorsale et la caudale pointillées et rayées de brun. Ce poisson est couvert d'une matière gluante, sous laquelle sont des écailles petites, fines et molles.

Habitation. — La loche franche se trouve dans presque tous les ruisseaux et les petites rivières qui coulent sur un fond de pierres, et particulièrement dans ceux qui arrosent les pays de montagnes. Elle se plaît dans l'eau courante, mais qui n'est cependant pas trop agitée ni battue; elle se tient comme collée sur le sable ou le gravier.

Nourriture. — Elle se nourrit des matières grasses que l'eau dépose sur les pierres, et des vers qui s'y engendrent.

Propagation. — Elle fraie au printemps.

Ennemis. — Elle est la victime d'un très-grand nombre de poissons, contre lesquels sa petitesse ne lui permet pas de se défendre.

Qualités. — La chair de la loche est très-délicate, sur-tout vers la fin de l'automne et pendant le printemps, qui est la saison de la ponte. Les gourmets assurent que ce poisson devient un mets exquis, si on le fait mourir dans du vin ou dans du lait. On le mange ordinairement frit ou accommodé à la sauce blanche, et sans être vidé.

On le conserve pendant long-temps en vie, en le renfermant dans une sorte de huche trouée que l'on met au milieu du courant d'une rivière; mais il meurt très-vite si on le place dans un vase dont l'eau est en repos.

Moyen de multiplier les loches dans une rivière ou dans un ruisseau. — Ce moyen est indiqué par

Bloch comme étant pratiqué en Allemagne. On pratique une fosse dans un endroit qui ait un fond de cailloux, ou qui reçoive l'eau d'une source; on donne à cette fosse 7 à 8 décim. (2 ou 3 pieds) de profondeur, 23 à 24 m. (7 ou 8 pieds) de longueur, et 11 à 12 décim. (3 ou 4 pieds) de largeur; on la revêt de planches percées ou de claies, de manière qu'il y ait un demi-pied d'intervalle entre ces planches et les côtés de la fosse, et l'on entasse du fumier de mouton dans cet intervalle. On ménage deux ouvertures, l'une pour l'entrée de l'eau, et l'autre pour la sortie du courant. On garnit ces deux ouvertures d'une plaque de métal, qui est percée de plusieurs trous pour laisser passer l'eau courante, mais qui ferme l'entrée de la fosse à tout corps étranger et à tout animal destructeur. On place dans le fond de la fosse des cailloux ou des pierres jusqu'à la hauteur d'un ou 2 décimètres (de 4 à 7 pouces), afin de faciliter la ponte et la fécondation des œufs. Les loches qu'on introduit dans la fosse s'y nourrissent des sucs de fumier et des vers qui s'y engendrent: on leur donne néanmoins du pain de chenevis ou de la graine de pavot. Elles multiplient quelquefois à un si haut degré, qu'on est obligé de construire trois fosses, une pour le frai, une seconde pour l'alevin ou les jeunes loches, et une troisième pour les loches parvenues à leur développement ordinaire.

Au reste, on peut conserver long-temps ces poissons et les envoyer au loin, en les faisant mariner; mais il faut beaucoup de précautions pour les transporter en vie. L'eau des vases qui les contiennent doit être agitée continuellement, et on doit choisir pour le transport un temps frais, tel que la fin de l'automne. C'est en employant des moyens semblables que Frédéric Ier., roi de Suède, fit naturaliser, dans son royaume, des loches qu'il avait fait venir d'Allemagne.

La Loche de rivière, *cobitis tœnia* (Lin.), se distingue de la loche franche par la place de six barbillons, dont deux seulement sont attachés à la lèvre supérieure et quatre à l'inférieure, et par une épine fourchue auprès de chaque œil. Cette loche parvient rarement à la longueur de 5 pouces; sa couleur est brune en dessus et jaune en dessous, avec des taches brunes latérales.

Habitation. — Elle se plaît dans toutes les rivières, s'y tient entre les pierres, et elle a du reste les mêmes habitudes que l'autre, mais elle est plus vive.

Nourriture. — Elle se nourrit de vers, d'insectes aquatiques, d'œufs et même quelquefois de très-jeunes individus de quelques petites espèces de poissons.

Propagation. — Elle fraie au printemps comme l'autre espèce.

Ennemis. — Les perches, les brochets et les oiseaux d'eau se nourrissent de ce poisson.

Qualités. — La chair de la loche de rivière est dure et de mauvais goût.

Loche d'étang ou Misgurne fossile (*Pl. VII, fig. 10*), *cobitis fossilis* (Lin.), est un petit poisson de 10 à 12 pouces de long, dont la tête finit en pointe, et dont le corps est presque cylindrique, couvert d'écailles très-petites et enduit d'une matière gluante très-abondante. Sa couleur est brune, avec des taches jaunes sur les côtés de la tête et des raies jaunes sur les flancs; le ventre est jaune, ainsi que la plupart des nageoires.

Habitation. — Ce poisson se trouve en Europe et dans l'Asie septentrionale, dans toutes les eaux douces qui ont un fond vaseux, sur-tout dans les lacs et les étangs, où il se cache dans des trous et sous des pierres. Il a la vie dure, et peut vivre long-temps dans la boue et sans manger, lorsque les eaux sont desséchées; ce qui a donné lieu de croire qu'il sortait de la terre, et qu'il était pour ainsi dire fossile.

Nourriture. — Ce poisson, qui a de grands rapports de forme et de mœurs avec l'anguille, se nourrit comme elle de petits poissons, de vers et d'insectes.

Propagation. — Il dépose son frai au printemps, sur les herbes des rivages, et multiplie beaucoup; car on a compté 137,000 œufs dans une seule femelle.

Ennemis. — Il devient souvent la proie des brochets, des perches, et lorsqu'il est jeune, des écrevisses et des grenouilles.

Qualités. — Sa chair est molle, douce et fade; elle sent presque toujours la boue. On est obligé, lorsqu'on veut servir ce poisson sur des tables délicates, de le faire dégorger dans de l'eau pure ou dans de l'eau salée.

Pêche des loches. — On prend des loches avec une truble dont les mailles sont très-serrées; mais le meilleur moyen d'en prendre une quantité est d'employer les nasses. On les pêche aussi à la ligne amorcée avec des grillons, des vers, des grains de raisin.

Lorsqu'on blesse des loches de rivière ou des loches d'étang, elles font entendre une espèce de petit cri ou de bruissement.

Il est assez difficile de saisir la loche de rivière sans être piqué par les petits aiguillons situés auprès de ses yeux.

Les loches sont un excellent appât pour pêcher les anguilles et d'autres gros poissons à la ligne.

LOCHE DE MER. On donne ce nom à deux poissons du genre gobie. V. *Aphye* et *Paganel.*

LOCUSTE. V. *Chevrette.*

LODDE ou LODDER. Nom que les Norwégiens donnent à un poisson du genre *salmone*, au *salmo groenlandicus*, que l'on pêche en abondance dans les mers du Nord.

LOIS ET RÉGLEMENS SUR LA PÊCHE. Nous avons rapporté, dans notre *Recueil des Réglemens forestiers*, les lois, les réglemens, arrêts et instructions sur la pêche fluviale; et nous donnons à la fin de ce *Dictionnaire* le texte des réglemens sur la pêche maritime. Les uns et les autres sont analysés dans l'article *Pêche*. V. ce mot.

LOMBRIC, ou VER DE TERRE, ou ACHÉE. Lorsqu'on emploie les vers de terre pour la pêche à la ligne, il est très-important de les attacher à l'hameçon de manière à ce qu'ils puissent vivre long-temps et se remuer. Pour cet effet, il faut éviter de les blesser à la partie du corps qui est en avant des organes de la génération, lesquels sont placés sur le côté d'un anneau plus gros que les au-

tres, qu'on remarque au tiers de la longueur des vers qui sont adultes. M. Bosc indique comme un bon moyen de rendre les vers propres à attirer le poisson, de les mettre, quelques jours avant de s'en servir, dans de la terre mêlée par moitié avec le résidu de la fabrication de l'huile de chenevis, qu'on appelle *pain de chenevis*. V. *Achées*.

LONGUE-OREILLE. L'un des noms du *scombre-germon*. V. *Germon*.

LONTÈQUE ou LONTRK. Poisson qui est commun au Croisic en Bretagne. Il a 4 pouces de long et 8 lignes de large. On ne le mange point, parce qu'il est hérissé d'arêtes; mais comme il est de bon goût, on en fait de bons coulis. On ignore à quelle espèce il faut rapporter ce poisson.

LOPHIE, *lophius*. Genre de poissons de la division des *branchiostèges*, qui contient huit espèces connues, dont une seule, la *baudroie*, se trouve sur nos côtes. V. *Baudroie*.

LOQUÉS (HARENGS). Ce sont ceux qui ont été mordus et blessés par des chiens de mer ou des poissons voraces.

LOTE ou LOTTE, *gadus lota*. (Lin.) Nom spécifique d'un poisson du genre des *gades*, que l'on nomme en quelques contrées *motelle*, *moutelle* ou *barbote*.

Description. — Ce poisson s'écarte de ses congénères pour se rapprocher des *blennies* et des *anguilles*, soit relativement à sa forme, soit relativement à ses habitudes. Il a le corps très-allongé et serpentiforme; les nageoires dorsales et anales très-basses et très-longues; les écailles peu visibles; la peau enduite d'une humeur visqueuse très-abondante; la couleur de son corps jaune, marbrée de brun en dessus et blanchâtre, également marbrée en dessous; sa ligne latérale est droite; sa bouche est grande, presque toujours ouverte, garnie de sept rangées de dents aiguës à chaque mâchoire. Il parvient quelquefois à la longueur de 4 pieds, mais ordinairement à celle d'environ un pied.

Habitation. — La *lote* habite les mers, les rivières et les lacs de l'Europe; elle préfère les eaux claires et courantes à celles qui sont bourbeuses et stagnantes. Elle se trouve constamment, pendant le jour, dans les trous qu'elle se creuse ou qu'elle trouve creusés dans le rivage ou sous les pierres, et c'est là qu'elle saisit sa proie au passage. On dit qu'on trouve beaucoup de lotes dans l'Isère et la Saône.

Nourriture. — Elle se nourrit de vers, d'insectes et de petits poissons.

Propagation. — Le temps du frai est le milieu de l'hiver, époque où elle entre dans les fleuves pour y déposer ses œufs dans les endroits unis et peu profonds. Elle multiplie beaucoup et sa croissance est rapide : on a compté jusqu'à 128,000 œufs dans une seule femelle de grosseur moyenne.

Qualités. — Ce poisson, qui a la vie dure, peut se garder en vie hors de l'eau pendant plusieurs jours, si on le tient dans un endroit frais. Sa chair est blanche, agréable au goût et facile à cuire; elle est très-estimée des gourmets et convient aux estomacs faibles. Son foie sur-tout, qui est très-volumineux, est regardé comme un mets délicieux. Ses œufs, au contraire, sont très-difficiles à digérer, et causent même quelquefois des purgations comme ceux du *brochet*. Sa vessie natatoire est extrêmement grande : elle est employée, dans quelques pays, pour faire de la colle de poisson.

Bloch rapporte que les pêcheurs de l'Oder en prenaient autrefois une si grande quantité, qu'ils ne pouvaient les vendre, et qu'ils les faisaient sécher après les avoir coupées en lanières, pour s'en servir comme de chandelles. Leur foie se résout presqu'en entier en huile, qui est très-bonne pour assaisonner les alimens, pour brûler et pour les usages médicinaux.

On mange la lote accommodée de plusieurs manières, mais sur-tout en friture; on la fait cuire au court-bouillon après l'avoir fait mariner; on en met dans les matelotes et dans différens ragoûts de viande, auxquels elle communique un bon goût.

M. Bosc a remarqué que les lotes prises dans la mer sont beaucoup moins savoureuses que celles qui vivent constamment dans l'eau douce, et il est même porté à croire qu'elles forment une espèce particulière, bien que, dit-il, il n'a pu leur trouver des caractères suffisamment distinctifs.

Pêche de la lote.

Il y a quelques contrées de l'Europe, principalement en Allemagne, où les lotes sont si abondantes, qu'on fait pour les prendre, pendant les nuits du printemps et de l'été, avec des seines et autres grands filets, une pêche spéciale; mais en France on ne les pêche presque jamais que par hasard avec ces sortes de filets. Comme elles ne sortent de leurs retraites que pendant la nuit, elles entrent souvent dans les verveux, les nasses et autres engins qu'on tend à demeure dans les rivières; mais c'est principalement avec des lignes de fond, munies de plusieurs hameçons et amorcées de gros vers ou de petits coquillages de marais, qu'on en prend le plus et de plus grosses.

On s'en procure aussi quelquefois en assez grand nombre avec des traubles qu'on promène contre le bord des rivières, en même temps qu'on en fouille les inégalités avec un bâton, ou en fourrant la main dans les trous où elles sont cachées; mais ces deux manières de pêcher ne sont pas praticables dans tous les lieux et dans tous les temps : ce n'est guère que pendant les chaleurs de l'été et dans les petites rivières qu'elles peuvent être mises en usage.

On ne fait aucune pêche particulière de ce poisson avec la ligne volante.

LOTE (GRANDE). C'est un des noms du gade *molve* ou *lingue*. V. *Lingue*.

LOTE FRANCHE. C'est la *loche franche*, *cobitis barbatula*. V. *Loche*.

LOTIER. Pêcheur qui, au moyen de sa part de filet qu'il fournit pour la pêche, jouit du plein lot.

LOTTE DE HONGRIE. On appelle ainsi, à Strasbourg, le glanis, poisson du genre silure, qu'on fait venir de la Souabe. V. *Glanis*.

LOUBINE. Nom vulgaire d'un poisson du genre *centropome*, ou *loup* ou *bar*. V. *Bar*.

LOUP. On donne ce nom à plusieurs sortes de filets, et dans la rade de Nantes, on appelle ainsi

trouvée que 15 à 16 siècles plus tard par les pêcheurs de Marseille ; il suffit de consulter Aristote, pour s'assurer que ce procédé était en usage de son temps.

Les habitans de Gadès, aujourd'hui Cadix, furent, suivant Suarez, les premiers de l'Espagne qui, dans les temps anciens, s'occupèrent de la pêche du thon, et donnèrent à ce poisson les préparations convenables. Ils se servaient, pour cette pêche, de madragues, dont l'usage leur avait été enseigné par les Phéniciens, qui le répandirent dans toutes les colonies qu'ils fondèrent successivement depuis Emporias jusqu'aux colonnes d'Hercule, et qu'ils étendirent dans le grand Océan, sur la côte d'Afrique.

Ces établissemens se répandirent sur les côtes d'Italie et de Sicile. Il y avait à Cosa sur-tout une tonnare célèbre, et réputée la plus productive de toute la mer Tyrrhénienne. Strabon, qui vivait dans le premier siècle de l'ère chrétienne, fait déjà mention des tonnares ou madragues de l'île d'Elbe ; d'autres établissemens semblables étaient placés sur la côte qui lui est opposée, et en Italie.

Description de la madrague.

Nous avons dit que la madrague était un grand parc formé par des filets assujettis sur le fond de la mer par des pierres, tenus verticalement par des liéges, et affermis sur les parois par des cordes ; et que cette pêcherie, qui se pratique en Provence, excitait à un haut degré la curiosité des voyageurs. C'est en effet un spectacle admirable que cette pêche lorsqu'elle est abondante : on y voit quelquefois 7 à 800 poissons, dont quelques-uns pèsent 150 livres, rassemblés dans un seul compartiment (le *corpou* ou la *mort*, *Pl.* 40, *N°. II*, *fig.* 1, *op*, *tt*), dans lequel plusieurs de ces poissons, ainsi emprisonnés, font des efforts incroyables pour se défendre contre ceux qui veulent les prendre. On voit encore à cette pêche nombre de pêcheurs qui se jettent dans le même filet où sont les poissons, pour les harponner, les assommer, ou les saisir à force de bras lorsqu'ils ne sont pas fort gros ; car il y en a qui ne pèsent que 25 livres et même moins. Le combat qui se fait entre les pêcheurs et les poissons ; les clameurs des spectateurs, où se mêle souvent l'harmonie de plusieurs cors de chasse, joints à la légèreté et à l'activité des pêcheurs provençaux, font un spectacle très-amusant, et qui ne sort point de la mémoire des voyageurs qui l'ont vu. Ils en parlent toujours avec une sorte d'enthousiasme ; mais toute leur attention s'est portée à la chambre du *corpou* ou de la *mort*, et à peine ont-ils une légère idée du reste de la madrague, qui néanmoins est tout autrement digne d'admiration. Oserait-on effectivement imaginer, si on ne l'avait pas vu, qu'on puisse tendre dans la mer une enceinte de filets qui, pour les plus petites madragues, a 130 brasses de longueur sur 28 à 30 de largeur, et dont le pied, chargé de beaucoup de pierres, est calé dans l'eau à la profondeur de 20 ou 25 brasses, et la tête soutenue à fleur d'eau par une grande quantité de nattes de liége ? Joignons à cela nombre de compartimens formés par des filets d'auffe, qui sont bordés à la tête et au pied par de grosses cordes de même matière, et en outre une chasse ou queue formée des mêmes filets, qui, s'étendant de la madrague à la terre, a depuis 200 jusqu'à 1,000 brasses et plus de longueur. Il faut pourtant que ces grands établissemens, affermis seulement par des cordes qui répondent à des ancres, soient établis avec assez de solidité pour résister aux vents, aux courans et aux efforts de ces gros poissons. De plus, il faut que ce parc soit assez exactement clos dans toute son étendue pour ne permettre à aucun poisson de s'échapper ; car s'il s'en échappait un, il serait bientôt suivi de tous, l'instinct de ces poissons étant de se suivre les uns les autres.

Voilà une idée générale de ces belles et grandes pêcheries : les détails où nous allons entrer ne les rendront que plus dignes d'admiration.

Il faut établir la madrague sur un fond d'algue, qui n'ait pas plus de 20 à 25 brasses de profondeur : ce qui oblige de la placer tantôt plus loin et tantôt plus près de la terre.

« J'ai vu, dit Duhamel, la grande madrague de Bandol, *Pl.* 40, *N°. I* ; et quoique je n'aie pas été à portée d'examiner celles de Toulon, qui sont moins grandes, je me trouve en état d'en donner une description très-exacte, que je tiens de M. Broquier, sous-ingénieur constructeur de vaisseaux à Toulon. » Voici cette description :

Madrague de Toulon. — La madrague *N°. II* est placée au nord de la montagne des Signaux, qui est au midi de l'entrée de la rade de Toulon : elle est tendue à 200 brasses ou environ de la côte. Ainsi sa chasse ou queue doit avoir une pareille étendue. La longueur de cette madrague est de 122 brasses ; savoir, la chambre *f*, 16 brasses ; celle *p*, 27 brasses ; celle *o*, 20 brasses ; celle cotée *q*, 28 brasses ; et la cinquième *y*, 31 brasses.

Ces différens compartimens ont chacun leur nom particulier, et ces noms sont très-différens de ceux employés à Bandol, et que l'on rappellera en parlant de la grande madrague *N°. I.*

La première chambre *f* se nomme à Toulon le *bourdounoto* ; la seconde *p*, qui forme la grande entrée, s'appelle le *farati* ; la troisième *o*, le *gardy* ; la quatrième *q*, le *pichou* ; la cinquième *y* est composée de trois parties, qui ont aussi leurs noms particuliers : la première *ghyk*, longue de 18 brasses, s'appelle le *gradou* ; la seconde *kzop*, le *gravicheli* ou *gravichelli* : sa longueur est de 8 brasses ; enfin la troisième *optt*, qui a 5 brasses, se nomme le *corpou*.

La grande entrée *ae* est de toute la longueur du *farati*. Cette partie n'est point garnie de filets, et ne se ferme jamais.

La largeur de la madrague en *ut*, en *ad* et en *fe*, est de 28 brasses. Elle en a 25 en *bc* ; 18 en *gh*, qui est l'entrée du gradou ; et elle se réduit à 5 brasses à l'extrémité du corpou *tt*.

Quoique cette madrague ne soit établie qu'à 15 brasses de profondeur, on donne aux filets qui en forment les murailles 21 brasses de hauteur, pour qu'ils aient du jeu sur un tiers de la hauteur du filet. Ainsi, lorsque le fond a 16 brasses, le filet des murailles doit avoir de 23 à 24 brasses de hauteur.

Les mailles de ce filet sont de 11 à la brasse, qui est de 5 pieds 3 pouces.

Les filets qui forment l'enceinte des madragues sont de simples nappes, dont le pied est assujetti au fond de la mer par des pierres, et la tête retenue à la surface de l'eau par des nattes de liége. Ainsi, il n'y a point de filet tendu sur le fond de la mer d'une muraille à l'autre.

Les libans ou ralingues qui bordent le filet, haut et bas, doivent être très-forts; ceux des murailles ont 6 pouces de grosseur.

La *bourdounoro f* et le *gardy o* ne sont séparés de la chambre de la grande entrée *p* que par une demi-cloison *a q*, *e m*: de sorte que la partie *d q* et celle *f m* sont tout-à-fait ouvertes.

L'ouverture *b n* du *pichou q* est fermée par un filet dont les mailles ont environ 18 pouces en carré. Il doit être exactement tendu : on ne le laisse jamais tomber; les poissons traversent librement ses mailles.

Enfin, la porte de la dernière chambre *g*, *h* est fermée par un filet dont les mailles sont d'environ 10 à 11 à la brasse. On le fait tomber quand on veut faire passer le poisson dans le *corpou*. Comme l'arrangement de cette porte est assez ingénieux, il convient d'insister un moment sur cet objet.

A chaque coin *h* et *g*, on place une pièce de filet triangulaire, *fig.* 2 et 3, qu'on nomme *giron*, et dont les trois côtés, qui sont égaux, ont chacun 18 brasses. Le côté *g l* est cousu perpendiculairement au filet de la muraille, à l'endroit où est la porte : en sorte que la pointe *l* est tout-à-fait au fond de la mer, et le côté *l*, *s*, *fig.* 2, est cousu avec le côté vertical du filet de la porte, de manière que lorsqu'on laisse tomber celle-ci, les pointes *s* des *girons* l'accompagnent jusqu'au fond de la mer, et lorsqu'on veut la fermer, en halant sur les cordes *ff*, *fig.* 2, les girons se reploient sur les côtés, et servent à joindre exactement la porte avec la muraille; ce qui empêche que le poisson ne puisse s'échapper entre deux. La porte *y*, N°. *III*, est fermée, et les girons pliés sur les côtés sont marqués par *m n*, *n n*.

Il reste à faire connaître, dans la *fig.* 1 du N°. *II*, la dernière chambre *y*, qui est celle de la mort du poisson, et qui devient par là la plus intéressante.

Nous avons dit qu'elle est composée de trois parties, qui sont formées de trois sortes de filets joints bout à bout, les uns aux autres, par des nœuds qui en réunissent les mailles.

Le premier de ces filets *y*, qu'on nomme le *gradou*, a ses mailles de 15 à la brasse. Il est arrêté par un de ses côtés *b*, *fig.* 4, au fond de la mer, au moyen d'une corde, à chaque bout de laquelle est une pierre qui pèse 2 quintaux, *l l*, *fig.* 2. C'est à cette porte qu'est aussi arrêtée par le bas la porte dont nous venons de parler. A cette même corde enfin est cousu un troisième filet d'environ 15 brasses de long, qui s'étend dans la chambre *q* dite du *pichou*, et qui est destiné à empêcher que le poisson ne puisse passer par-dessous cette corde dans le cas où elle viendrait à se lâcher un peu.

Ce gradou, dans la moitié de sa longueur, traîne au fond de la mer, et l'autre moitié s'élève par degrés en faisant la coquille.

Le gravichelli *z*, qui vient après, et dont les mailles plus serrées sont de 18 à la brasse, s'élève toujours de plus en plus.

Enfin le *corpou o*, dont les mailles sont presque entièrement fermées, vient se terminer obliquement à la surface de la mer, *o*, *fig.* 4.

Ces trois filets forment ensemble un plan incliné un peu concave. Il faut remarquer que, dans cette dernière chambre, les filets des murailles doivent suivre, quant à la grandeur des mailles, celles des filets du fond qui leur correspondent, ou plutôt ce sont les mêmes filets qui forment les murailles et le fond.

Le corpou est quelquefois de chanvre, mais le plus souvent d'aulfe, comme tout le reste, à la différence près que les cordons en sont beaucoup plus forts.

Pour pêcher le corpou, on attend que le poisson se soit rendu dans le pichou *q* : c'est dans cette seule chambre que l'on fait la chasse. On se sert, pour cela, d'un filet d'environ 28 brasses de largeur, lesté, par un de ses côtés, avec des bagues de plomb, et qu'on place d'abord verticalement en *c b*, tout près de la porte, de manière que les plombs effleurent le fond sans s'appuyer dessus. On le promène ensuite dans le pichou, en le faisant avancer toujours bien tendu de *b* vers *h* et de *c* vers *g*, par le moyen de deux bateaux, qui en retiennent les angles supérieurs. Le filet dont nous parlons s'appelle l'*engarre*, et la manœuvre *engarrer le poisson*. Tant qu'on chasse ou qu'on *engarre* dans le pichou *q*, on tient la porte du gradou abaissée ou ouverte.

Le rey ou chef, pendant cette manœuvre, est en vedette sur un bateau *a*, *fig.* 1, pour observer l'entrée du poisson dans le gradou *y*, et on ne relève le filet qui ferme la porte que lorsqu'il en donne le signal.

Lorsque les bateaux qui chassent sont arrivés, l'un en *h*, l'autre en *g*, le bateau *a* commence à soulever le gradou; et pour cela sept à huit hommes, qui sont tous placés sur le même bord, ayant l'estomac appuyé sur le plat-bord, saisissent le filet avec leurs mains et halent dessus. V. le N°. *III* de la *Pl. 40*.

Avançant toujours dans cette situation, ils rejettent à la mer la portion du filet qu'ils ont amenée à la surface de l'eau, et le bateau passe par-dessus. Lorsque le bateau a traversé le gravichelli *z*, *fig.* 1, N°. *II*, et qu'il est arrivé au corpou, on accroche le filet au plat-bord de ce bateau, comme il est déjà accroché au bateau qui est au bout du corpou et aux deux autres qui sont sur les côtés, ce que l'on voit à la *fig.* N°. *III*. Par cette manœuvre, tout le poisson qu'on a conduit dans le corpou se trouve presqu'à la surface de l'eau, où on le prend quelquefois en le harponnant, ou en l'assommant, ou à bras; car il y a des pêcheurs qui se jettent dans le filet pêle-mêle avec le poisson, pour le saisir à force de bras.

Les bateaux qu'on met à la tête et aux deux côtés du corpou sont destinés à empêcher que le poisson ne s'élance lorsqu'il se sent resserré, et qu'il ne tombe à la mer; précaution nécessaire, puisqu'il arrive souvent que des poissons qui s'élancent pour franchir le filet retombent dans les bateaux.

geâtre ; les dorsales brunes, et deux raies longitudinales et blanches sur la seconde nageoire du dos.

Habitation. — On trouve le maigre ou umbre dans la Méditerranée, où ce poisson a été observé du temps d'Aristote ; mais on le trouve aussi dans les Antilles. Il se plaît dans les endroits pierreux, et se retire pendant l'hiver dans les profondeurs voisines des rivages.

Nourriture. — Il se nourrit d'algues et de vers, et vraisemblablement aussi de petits poissons.

Propagation. — Il arrive souvent qu'il ne fraie qu'en automne. Il aime à déposer ses œufs ou sa laite sur les éponges qui croissent près des côtes.

Qualités. — Sa chair est ferme, mais facile à digérer, et il paraît que sa tête était très-recherchée par les anciens Romains.

Pêche. — Duhamel, dans son *Traité des Pêches*, consacre un long article à un poisson qu'on appelle *maigre* sur les côtes du Poitou et d'Aunis, *peis-rey* ou *poisson royal* en Languedoc, et *daine* à Narbonne ; il pense que c'est la *latus* de Rondelet. C'est, dit-il, un gros poisson qui parvient jusqu'à 5 pieds de longueur, et qui est d'une excellente qualité. Mais il paraît que, sous les noms de *maigre* et de *poisson royal*, on a désigné souvent le *thon*, et d'autres fois l'*esturgeon* et même le *saumon*. Voici, au surplus, un extrait de l'article de Duhamel.

On pêche à Narbonne, dit-il, un gros poisson qu'on nomme *daine*, et qui, d'après les notices qu'on a pu se procurer, est notre maigre, non-seulement à cause de sa grosse taille, mais encore parce qu'on le regarde comme un fort bon poisson. Ce poisson est d'une force extraordinaire ; car souvent, quand il est en vie dans une barque, il renverse d'un coup de queue un matelot. Pour prévenir cet accident et éviter qu'il ne déchire les filets, les pêcheurs les assomment avant de les tirer à bord. Ces poissons peuvent, à leur volonté, coucher tous les rayons des ailerons vers l'arrière, où ils se logent dans une gouttière, de sorte qu'on ne les aperçoit presque plus : il faut, pour reconnaître leur forme, les relever avec une pointe. La chair du maigre est blanche, tendre, délicate : ce poisson est estimé ; la hure est sur-tout regardée comme un excellent manger. Les maigres sont de passage, et de plus il est rare qu'ils restent un temps un peu considérable dans un même parage.

On en prend peu dans le mois d'avril : c'est dans les mois de mai, juin et juillet qu'ils viennent par bandes, et c'est dans cette saison qu'on en fait la pêche dans le Pertuis, entre l'île de Ré et la rivière de Saint-Benoît, où on va les chercher sous l'eau jusqu'à 10 et 12 brasses. On assure qu'il reste de ces poissons jusqu'à la fin d'août, mais qu'alors on y en prend peu, parce qu'étant effarouchés, à ce qu'on prétend, par les pêcheurs, ils se séparent, et n'étant plus rassemblés, il est fort difficile de les rencontrer ; car quand ces poissons sont rassemblés en troupe, ils avertissent du lieu où il faut les aller chercher par un mugissement plus fort que celui des grondins, et qui se fait entendre d'assez loin. Il est arrivé que trois pêcheurs dans une barque, étant guidés par ce bruit, ont pris 20 maigres d'un seul coup de filet ; mais cela est fort rare, sur-tout depuis plusieurs années que ces poissons ont abandonné les côtes d'Aunis pour aller peupler la mer de Biscaye, éloignée d'une centaine de lieues des côtes du Poitou.

On en prend d'assez gros à Barcelone et en Catalogne avec l'espèce de tramail qui sert pour les bastudes. On dit qu'on ne prend à Marennes que de petits maigres, qu'on y nomme *maigreaux*, et que les pêcheurs de Saint-Palais, amirauté de Marennes, se servent, pour les prendre, d'une chaloupe et d'une espèce de folle ou de manet dont les mailles ont une ouverture proportionnée à la grosseur du poisson, pour qu'une partie se maille. Ces filets ont 30 ou 40 brasses de longueur sur 3 de chûte, et sont lestés et flottés ; ils sont faits de bon gros fil retors. Les pêcheurs prennent des bordées sous voile ou à la rame, prêtant la plus grande attention pour entendre le bruit que font les poissons, qui, suivant eux, est assez considérable pour être entendu, lors même que les poissons sont à 20 brasses sous l'eau ; guidés par ce bruit, ils tendent leurs filets, faisant en sorte de croiser la marée. Le bout forain du filet auquel est attachée une bouée est entraîné par le courant de l'eau, et ils dirigent sur cette bouée la marche du bateau, dans lequel ils conservent une manœuvre attachée au bout du filet opposé à la bouée. Aussitôt qu'ils s'aperçoivent qu'un poisson a donné dans le filet, ils le relèvent, et assomment le poisson au sortir de l'eau.

On voit, dans un mémoire de Royan, que les pêcheurs, s'étant portés au large dans leur chaloupe, mettent de temps en temps l'oreille sur les bords de la chaloupe pour essayer d'entendre le chant des maigres ; et ils prétendent que l'arrivée de ce poisson annonce celle des sardines. Les maigres sont rares sur les côtes de Normandie et de Picardie : il n'arrive guère qu'on y en voie rassemblés en troupe.

Comme il n'est pas possible de détailler toutes les différentes méthodes que suivent les pêcheurs pour prendre ce poisson dans les différens parages, on se bornera à rapporter ce que pratiquent ceux d'Olone ; ils prennent des maigres depuis le mois de mai jusqu'en octobre, avec des filets dont les mailles ont 4 pouces d'ouverture en carré. Une chaloupe du port de 4 tonneaux, armée de 8 hommes d'équipage, se porte à 2 lieues au large avec environ 640 brasses de ces filets : ils les tendent sédentaires sur 22 brasses d'eau, et ils les relèvent tous les 2 jours. Ils n'emploient aucun appât pour attirer le poisson ; mais ils comptent produire cet effet avec un sifflet qui, suivant eux, a, à l'égard de ces poissons, le même succès que les appeaux pour les cailles. Les nuits obscures et calmes sont les plus avantageuses pour cette pêche. En plusieurs endroits, on pêche les maigres avec les seines à la traîne.

MAIGRE. On donne aussi ce nom au *thon* dans quelques ouvrages et sur quelques côtes de France.

MAILLADE ou TRÉMAILLADE. C'est ainsi qu'on appelle, sur la Méditerranée, les filets que dans l'Océan on nomme *Tramaux*. V. ce mot.

MAILLE, du latin *macula*. C'est un petit anneau dont plusieurs réunis forment un tissu. Les mailles des filets sont les ouvertures qui restent dans les tresses de ces filets.

Les unes sont carrées, les autres en losange. On appelle en Provence *majours* des mailles de filets de pêche qui ont à-peu-près 6 lignes en carré d'ouverture; celles appelées *grands majours* en ont 7. *Maille royale* : c'est, en quelques endroits, un filet qu'on peut regarder comme une cibaudière ou folle, à cause de la grandeur de ses mailles.

Les mailles en losange sont celles dont la pointe est en haut quand le filet est tendu. Les mailles carrées ne sont pas autant en usage que les mailles en losange. On connaît aussi, dans la composition des filets, des *mailles doubles*. V. *Filet*.

La grandeur des mailles, pour les filets à pêcher dans les rivières, est déterminée par les ordonnances. V. au mot *Pêche*.

MAILLE. Nom que les Provençaux donnent aux pièces de cordage qui, par leur réunion, forment un halin : de sorte que, suivant la différente longueur, on dit qu'il est composé de tant de mailles; ce qui est bien différent des mailles d'un filet.

MAILLER. C'est fabriquer des filets.

MAILLEUR, synonyme de *laceur*. Ouvrier qui fait des *Filets*. V. ce mot.

MAITRE DE PALANGRE. V. *Cordes*.

MAITRES-PÊCHEURS. Dénomination employée dans l'ordonnance de 1669 pour désigner les pêcheurs reçus aux siéges des maîtrises. Eux seuls avaient le droit de pêcher sur les fleuves et rivières navigables. Ils devaient avoir au moins l'âge de 20 ans. Ils répondaient des délits qui pouvaient se commettre sur les fleuves et rivières navigables. V. le *tit. XXXI de l'Ordonnance de* 1669, et le mot *Pêche*.

MAITRESSE CORDE. V. *Cordes*.

MALADIES DES POISSONS. Nous en parlons à l'article *Poisson*. V. ce mot.

MALARMAT, *trigla cataphracta*. (Lin.) Poisson du genre péristédion, établi par Lacépède, aux dépens du genre *trigle* de Linnæus.

Description. — Le malarmat (V. la *Pl. 6, fig. 4*) a le corps octogone et entièrement cuirassé, et de la longueur d'environ 2 pieds; la tête entourée en dessus d'une seule écaille armée d'aiguillons; la mâchoire supérieure rugueuse, et terminée par une fourche composée de deux appendices osseuses, larges et plates (ce qui lui a fait donner le nom de *fourche marine*); la bouche grande et dépourvue de dents; le menton muni de beaucoup de barbillons courts et de deux longs ramifiés; les opercules formés d'une seule lame terminée en pointe; le ventre large sur le devant et l'anus très-près de la tête; le corps d'un rouge pâle, ainsi que les nageoires anales et dorsales; les autres nageoires grises.

Habitation. — Ce poisson est fort rare sur les côtes de l'Océan et dans la Manche; mais il est abondant sur les côtes de Provence et d'Espagne.

Nourriture. — Il se nourrit de vers et de plantes marines.

Qualités. — Sa chair est dure et sèche; cependant on la recherche, parce qu'avec un peu d'art on en fait de bons ragoûts après l'avoir écaillée dans l'eau bouillante, ou de fort bons rôtis, en la faisant cuire dans son écaille même, qui est très-fine.

Pêche. — On le prend dans les grands fonds, principalement avec le filet de la tartane. Comme il se meut avec beaucoup de vivacité, il lui arrive souvent d'endommager son enveloppe écailleuse et particulièrement sa fourche.

MALCOT. L'un des noms du *Tacaud*. V. ce mot.

MALESTRAN. On donne ce nom aux sardines qu'on a mises en saumure dans une grande baille pour les paquer ensuite dans des barils.

MANCHE. Filet en forme de tuyau conique, large à l'entrée, et qui s'étrécit jusqu'à son extrémité, qu'on ferme de différentes manières. Il y a des filets en manche auxquels on donne différens noms, tels que ceux de *Bertoulens*, *Guideaux*, *Lossins*, *Poches*, *Sacs*, *Varvoustes*, *Verveux*. V. ces mots.

MANCHE DE COUTEAU ou MANCHOT. C'est un coquillage fort commun, sur-tout sur les côtes du Cotentin. V., à l'article *Pêche*, le paragraphe qui traite *des différentes sortes de pêches à basse eau*.

MANDOLE. V. *Mendole*.

MANET. C'est un filet à simple nappe, dont les mailles doivent être tellement proportionnées à la grosseur des poissons qu'on se propose de prendre, que ceux-ci puissent y introduire leur tête, et être arrêtés par le corps, ordinairement plus gros que la tête, de sorte qu'ils restent arrêtés par les ouïes. On donne aux manets différens noms suivant les espèces de poissons auxquels ils sont destinés, et encore suivant les endroits où on les tend.

Quant aux dénominations qui se tirent des espèces de poissons, elles sont ainsi déterminées : on nomme *haranguier* ou *haranguyère* le filet qui doit prendre des harengs; *sardinau* où *sardinal* celui qui est propre à prendre des sardines; *aiguillière* celui qui sert à prendre des aiguilles; *marsaïque* celui destiné à la pêche des maquereaux; *muliers* les filets pour prendre des mulets; *rets à colins* ou *colins* ceux qui sont propres à prendre de petites morues. V. dans ce *Dictionnaire* ces différens noms.

Quant aux noms qui se tirent des endroits où l'on tend les manets, on appelle *ansières* les filets qu'on tend dans les anses; *rets à bancs* ou *rets traversés* ceux qu'on tend sur les écores des bancs, et *rets d'enceinte* ceux qu'on tend pour envelopper un banc de poisson.

Ces dénominations éprouvent encore des changemens suivant les différentes côtes; mais la différence principale qu'on peut remarquer entre les manets se réduit au calibre des mailles et à la grandeur des filets. A l'égard de la chute du filet, elle est plus ou moins grande, suivant la profondeur de l'eau dans laquelle on l'établit. Pour ne point confondre le filet dont il s'agit avec la *seine*, nous avons adopté la dénomination générale de *manet*, qui est reçue sur plusieurs côtes, et qui désigne tous les filets dont les mailles doivent être calibrées, ou avoir une grandeur précise relativement à chaque espèce de poisson que l'on veut prendre.

Comme les *manets* servent principalement à prendre les poissons de passage, on s'en sert dans les saisons où ces différentes espèces de poissons se portent à la côte.

Les *manets* se tendent en ravoir : on en garnit

plate, vont à la voile établir leur pêche à 6 ou 7 lieues au large, et ils prennent de toutes les espèces de poissons qui sont de grosseur à s'emmailler.

Nous allons rapporter l'usage qu'on fait des manets pour prendre des sardines dans l'Océan.

8°. *Pêche de la sardine avec les manets.*

La pêche des sardines commence en ces quartiers au mois de mai, et elle se continue jusqu'à la fin de septembre : alors les sardines quittent ces parages et se portent vers Concarneau, où l'on en pêche beaucoup à la fin de l'automne.

Au commencement de la saison des sardines, ce poisson est fort petit; il augmente successivement de grosseur, et pour qu'il s'emmaille on change de filets, dont les mailles sont de plus en plus grandes : il y en a de six moules différens.

Celui qui a les mailles les plus serrées, et qui sert à l'arrivée des sardines, est nommé parmi les pêcheurs *carabine*, ou plus exactement du *premier moule* : il a les mailles de 6 lignes en carré; le filet du *second moule* a ses mailles de 7 lignes; celles du *troisième moule* sont de 8 lignes; le filet du *quatrième moule* a les siennes de 8 lignes et demie; au *cinquième moule*, les mailles ont 9 lignes d'ouverture; enfin, celles du *sixième moule* sont de 9 lignes et demie ou 10 lignes.

Une pièce de ce filet à simple nappe, qui est plombé et flotté, porte 15 brasses de longueur sur 5 de chute. On le met à l'eau par l'arrière de la chaloupe, en sorte que le bout qu'on jette le dernier n'est éloigné de la chaloupe que d'une ou 2 brasses, étant retenu à bord par un bout du funin, qu'on amarre à un tolet.

Au moyen de deux avirons, on tient la chaloupe debout au vent, et elle suit la direction du courant ou de la marée. Le maître, étant sur l'arrière, jette en mer le plus loin qu'il peut la rogue ou rave, mais en petite quantité; si le maître aperçoit des sardines à stribord du filet, il jette la rogue à babord, et de même si la sardine se montre à babord, il jette la rogue à stribord : le poisson, courant alors vers l'appât, se maille par la tête.

Quand les liéges s'enfoncent dans l'eau, on juge qu'il y a beaucoup de sardines maillées, et l'on tire le filet à bord. Après avoir démaillé les poissons, on remet aussitôt le filet à l'eau; il arrive quelquefois qu'un banc de sardines, donnant dans le filet, fait caler les liéges sans pour cela qu'il y en ait beaucoup de prises : c'est ordinairement quand la grandeur des mailles n'est pas proportionnée à la grosseur des sardines.

Dans l'abondance de ces poissons, les pêcheurs joignent quelquefois les unes au bout des autres six pièces de filet et plus, et souvent ils prennent alors jusqu'à quarante milliers de sardines d'un seul coup.

Il y a deux sortes de rogues, celle de stockfish et celle de maquereau : la rogue de maquereau est la plus estimée; mais, attendu qu'elle est beaucoup plus chère, les pêcheurs se servent plus communément de celle de stockfish, d'autant que, quand il y a abondance de sardines, une seule chaloupe en consomme près d'une barrique dans un jour.

Quelquefois, sur la fin de la pêche, il se trouve de fort petites sardines mêlées avec les grosses; elles traversent les mailles sans se prendre, et mangent la rogue, auquel cas les grosses, n'apercevant point d'appât, ne donnent point dans le filet : ainsi, la pêche est infructueuse. V. *Rogue* et *Sardine*.

MANGONNIERS. Nom qu'on donne en Languedoc aux chasse-marées ou marchands de poissons en détail.

MANGUE. Grand filet qui est employé auprès de Fréjus.

MANIGUETTE. V. *Gueldre*.

MANIGUIÈRE. Pêcherie formée de filets tendus sur des pieux qui aboutissent à des manches où entrent les anguilles. Nous avons décrit les maniguières au mot *Bourdigues*. V. ce mot.

MANIGOT. Brassard de cuir dont se servent les Hollandais qui font la pêche du hareng.

MANIOLE. Grande truble dont on se sert dans l'Adour, près Bayonne, dans un petit bateau, pour prendre de petits poissons; on s'en sert aussi dans le port de Brest pour prendre des merlans bâtards. Quelquefois la *maniole* n'a pas de manche, et est suspendue à un cordage. V. *Truble*.

MANNE DES RIVIÈRES ou DES POISSONS. On appelle ainsi les *éphémères*, insectes qui se montrent sur les rivières, et dont les poissons sont très-friands. V. *Ephémère*.

MANŒUVRES. Ce sont les cordages d'un vaisseau et leur usage, ainsi que l'action de les mettre en mouvement.

MAQUEREAU, *scomber*. (Lin.) Poisson du genre des scombres, qui, à raison de son abondance sur les côtes de l'Europe pendant plusieurs mois de l'année et de sa qualité, est d'un grand intérêt pour tous les peuples de cette partie du monde. Il se nomme, sur plusieurs côtes méridionales de France, *auriol*, *verrat*, *horreau*; en Suède et en Danemarck, *makril*; en Allemagne, *makril*; en Angleterre, *macaril*; à Venise, *scombro*; à Naples, *lacerto*; en Espagne, *cavallo*.

Histoire. — Ce poisson ne fut pas connu des Grecs. On le pêchait, dans le moyen âge, sur les côtes de France et d'Angleterre. Il existe un acte de 1154, de Henri II, roi d'Angleterre et duc de Normandie, qui accorde l'exemption de droits sur les harengs, les maquereaux, les merlans et autres poissons que l'on introduisait dans les ports de Dieppe. Les lois d'Oléron attestent qu'on pêchait des maquereaux sur les côtes de Bretagne à la même époque. Il est fait mention de ce poisson dans les Statuts de la vente de la marée à Paris, confirmés par des lettres de Charles IV. L'ordonnance du roi Jean, de 1350, règle la police de la vente des maquereaux, ainsi que l'avait fait, en 1262, le réglement municipal publié à Rouen par le maire de cette ville. On trouve encore le nom de ce poisson dans l'ordonnance de Charles VI, publiée en 1415 : les maquereaux se vendaient à Paris au cent et au millier; on les y apportait en bateaux et non en barils, comme de nos jours. Par *maquereau goulefy*, on doit entendre le poisson qui était sauré, comme le saumon et le hareng, comme la morue bacconnée : c'est au moins l'explication la plus vraisemblable qu'on puisse donner de ce nom.

Description. — Ce poisson (*Pl. 5, fig. 4*), dont la longueur ordinaire est de 15 à 18 pouces, a 5 petites nageoires au-dessus et au-dessous de la queue; 12 rayons à chaque nageoire du dos; le corps allongé; la tête longue et se terminant en pointe; l'ouverture de la bouche large; la langue libre, pointue et unie; la mâchoire inférieure plus longue que la mâchoire supérieure, et toutes deux garnies d'un rang de petites dents pointues, ainsi que le palais; les narines oblongues et doubles; les yeux grands, et couverts au printemps d'une peau qui disparaît en été; les opercules des ouïes composés de trois lames, et le tronc couvert de petites écailles. Il est noir en dessus, irrégulièrement fascié de noir ou de bleu sur les côtés, et argenté sous le ventre; il a la ligne latérale voisine du dos, et accompagnée de taches oblongues; l'anus plus près de la queue que de la tête; le premier rayon de ses nageoires anale et dorsale aiguillonné; les nageoires petites et grises, celle du dos fort écartée et celle de la queue fourchue.

Plusieurs individus ne présentent pas de grandes taches latérales; ils forment une variété, à laquelle on a donné le nom de *marchais* dans plusieurs pêcheries françaises, et qui est communément plus estimée pour la table que le maquereau ordinaire.

Habitation. — On trouve de nombreuses troupes de maquereaux dans presque toutes les mers des quatre parties du monde, dans le grand Océan, auprès des pôles, dans l'Atlantique et dans la Méditerranée. La grande vitesse avec laquelle elles se transportent d'une plage vers une autre n'a pas peu contribué à l'opinion adoptée presque universellement jusqu'à nos jours, au sujet de leurs changemens périodiques d'habitation. On a cru, d'après les relations des pêcheurs, rapportées par Anderson, que les maquereaux passaient l'hiver auprès des glaces polaires, et voyageaient pendant le printemps ou l'été jusque dans la Méditerranée. On a indiqué l'ordre de leur voyage sur les cartes, et on a dit que vers le printemps ils côtoyaient l'Islande, le Hithland, l'Ecosse et l'Irlande; que, parvenue dans cette dernière île, la troupe se divisait en deux colonnes, dont l'une passait devant l'Espagne et le Portugal pour se rendre dans la Méditerranée, et l'autre paraissait, vers le mois de mai, auprès des rivages de France et d'Angleterre, s'enfonçait dans la Manche, se montrait en juin devant la Hollande et la Frise, et arrivait en juillet vers les côtes de Jutland : c'était dans cette dernière portion de l'Océan atlantique boréal que cette colonne se séparait pour former deux grandes troupes voyageuses : la première se jetait dans la Baltique, et la seconde voguait devant la Norwege, et retournait près des rivages des mers polaires.

Bloch et Noël ont très-bien prouvé que ces voyages ne pouvaient se concilier avec des observations précises, et il paraît certain que les maquereaux passent l'hiver dans des fonds de la mer plus ou moins éloignés des côtes, dont ils s'approchent vers le printemps; qu'ils parcourent des chemins plus ou moins directs, et ne suivent point le cercle périodique auquel on a voulu les attacher.

Le vice-amiral Pléville-le-Peley a fait connaître, dans une note remise à M. de Lacépède, que le long des côtes du Groenland, auprès des rivages de Terre-Neuve, on trouve des milliers de maquereaux qui sont enfoncés, pendant l'hiver, dans des fonds vaseux, tenant leur queue élevée verticalement au-dessus du limon. Ce fait, observe M. de Lacépède, est propre à jeter un grand jour sur l'engourdissement que peuvent éprouver les poissons pendant le froid. Ce n'est que vers le mois de juillet que les maquereaux ainsi enterrés reprennent leur activité et parcourent les grands rivages; il semble même que l'engourdissement dans lequel ils doivent avoir été plongés pendant les grands froids ne se dissipe que par degrés : leurs sens paraissent très-affaiblis pendant une vingtaine de jours; leur vue est alors si débile, qu'on les croirait aveugles, et qu'on les prend facilement au filet. Après ce temps de faiblesse, et lorsqu'ils ont recouvré l'usage de leurs yeux, ils ne peuvent plus en quelque sorte être pris à l'hameçon; mais comme ils sont très-maigres et affamés, ils mordent facilement aux appâts et on en fait une pêche très-abondante.

C'est à-peu-près à la même époque qu'on recherche ces poissons sur un grand nombre de côtes plus ou moins tempérées de l'Europe occidentale. Ceux qui paraissent sur les rivages de France sont communément parvenus à leur point de perfection en avril et mai; ils portent le nom de *chevillés*, et sont moins estimés en août et septembre lorsqu'ils ont jeté leur laite ou leurs œufs.

Leur nourriture et leurs ennemis. — Les maquereaux sont voraces et hardis; ils attaquent souvent des poissons plus gros et plus forts qu'eux, et on les a même vus quelquefois se jeter avec audace sur des pêcheurs qui voulaient les saisir ou qui se baignaient dans les eaux de la mer. Ils se nourrissent de petits poissons, et sur-tout de harengs, qu'ils poursuivent avec acharnement; mais s'ils cherchent à faire beaucoup de victimes, ils sont perpétuellement entourés de nombreux ennemis, tels que les grands poissons, et même les murènes, qui les combattent avec avantage.

Propagation. — Ils arrivent en grandes troupes sur les côtes à la fin du printemps pour y frayer : c'est sur les rochers que les femelles aiment à déposer leurs œufs, qui sont très-nombreux, puisqu'on en a compté 546,681 dans une seule femelle de moyenne taille. Il n'est donc pas étonnant que ces poissons forment des légions si considérables.

Qualités. — La chair du maquereau est grasse, serrée, de bon goût et nourrissante; mais elle ne saurait convenir aux personnes dont l'estomac est faible, car elle peut leur causer des indigestions graves. C'est par suite de la nature grasse et huileuse de leur chair que les maquereaux sont au nombre des poissons qui jouissent le plus de la faculté de répandre une lueur phosphorique pendant la nuit, lors même qu'ils sont tirés de l'eau depuis très-peu de temps.

Pêche. — On prend le *maquereau* avec le filet à *hareng* à plus larges mailles, mais encore plus fréquemment à la ligne amorcée d'un morceau de hareng, ou d'autre poisson, ou de viande. La pêche est sur-tout favorable lorsqu'il fait un vent frais et

du marsouin, considérée comme nourriture, offrait un aliment recherché par toutes les classes de consommateurs; d'un autre côté, l'huile qu'on en obtenait, soit par la simple pression, soit par l'action du feu, donnait une valeur nouvelle à cette production de la mer; on salait, on faisait fumer la chair du marsouin, et nous voyons, par les lois d'Ethelred, qu'en 979, près d'un siècle avant la conquête, les habitans de Rouen portaient à Londres du marsouin salé ou séché. La pêche de ce cétacé se faisait même déjà sur les côtes d'Angleterre : Guillaume-le-Conquérant accorda à l'abbaye de Battle, en Sussex, tous les marsouins qui échoueraient sur les côtes de ce comté.

En Normandie, depuis la Bresle, rivière dont l'embouchure est au Tréport, jusqu'à celle du Couesnon, il existait alors des espèces de madragues, où le marsouin se prenait de la même manière que le thon dans les madragues de la Méditerranée. Les madragues de la Manche étaient placées sur le bord de la mer, et d'autres pêcheries d'une moindre importance existaient à Dive, à Créances, à Sotteville, à Piron, etc.

Tous les seigneurs jouissaient du droit de faire la pêche du marsouin à la mer par les barques et les vassaux de leur fief. Tout marsouin qui échouait sur le rivage appartenait au seigneur du fief. Cette prérogative existait non-seulement en Normandie, mais encore en Angleterre et même en Guienne.

La pêche du marsouin en Normandie était si considérable, que les pêcheurs étaient formés en compagnie.

Outre les pêches sédentaires, on employait des bateaux et des filets pour entourer les marsouins et autres poissons royaux, tels que l'esturgeon, le saumon, etc.

La chair du marsouin était assez estimée, puisqu'on en fit des donations aux monastères et aux églises, ainsi qu'on le voit par des actes de 1036, 1066, 1323, qui sont cités par Noël dans son *Histoire des Pêches*.

Le commerce qui se faisait de la chair, et sur-tout du lard du marsouin, était considérable en France dans le cours du XIV^e^. siècle; il en est souvent fait mention dans les ordonnances des rois sous les noms de *craspois*, de *pourpois*, de *pourpré*. Callé de Louis-le-Hutin, en 1315, parle du *craspois vieil et salé*. Il paraît que le craspois était le lard de la baleine et du marsouin. On vendait la chair du marsouin dans tous les marchés, et en 1363 il fut publié à Rouen un règlement pour en soumettre la vente à diverses formalités.

Durant les XIV^e^. et XV^e^. siècles, la pêche du marsouin se faisait dans l'Océan, la mer du Nord et la Manche avec une ardeur générale, qui trouvait sa récompense dans la consommation de la chair de ce cétacé, qu'on servait alors, fraîche ou salée, sur la table du riche et sur celle du pauvre. Pourquoi cette pêche, si florissante alors, est-elle aujourd'hui si négligée, qu'elle n'est plus guère exercée que dans la partie de la Baltique la plus voisine du Sund et dans un petit nombre de golfes de la Norwège? Quand elle était en quelque sorte une pêche privilégiée, quel attrait avait pour nos ancêtres une chair dure, coriace, imprégnée d'une huile qui la dispose à la rancidité, et dont la couleur, d'un rouge livide, et les émanations nauséabondes affectent désagréablement les organes de la vue et de l'odorat? La chair du marsouin n'était-elle donc pas en concurrence avec celle des meilleurs poissons qu'on pêchait alors? Et par quel prestige en balançait-elle la renommée, lorsqu'à tant d'égards elle lui était si inférieure en bonté?

« Ces questions, observe M. Noël, nous paraissent faciles à résoudre. Nous pensons qu'à cette époque la pêche de la baleine étant nécessairement bornée, les huiles animales rares et la culture des plantes oléagineuses peu répandue, la pêche du marsouin était encouragée, bien moins en vue d'augmenter la masse des alimens que pour se procurer l'huile qu'on extrait de sa graisse; car on en consommait beaucoup pour l'éclairage des églises et des monastères, pour la préparation des étoffes, des cuirs, etc.; mais le prix de cette huile, tout considérable qu'on le suppose, n'aurait pas dédommagé le pêcheur de ses peines : ce dernier avait à acquitter des droits seigneuriaux, des dîmes et autres charges; il se serait dégoûté d'un genre de pêche dont il n'eût recueilli que des fatigues et des dangers. Dans cet état de choses, il fallait que la politique vînt à son secours, et elle le fit avec succès.

» A cet effet, elle investit d'une réputation exagérée, si même elle n'était trompeuse, les qualités de la chair du marsouin; elle en mit en vogue la consommation. Comme la mer était présumée renfermer tous les animaux analogues à ceux que la terre nourrit, on trouvait tout naturel d'user, dans les jours maigres, de la chair du porc marin, comme dans les autres jours on usait de celle du porc terrestre : les riches, les grands, les rois même, donnaient l'exemple. La chair du marsouin fut pendant plusieurs siècles une nourriture d'adoption, et la politique atteignit son but. Cet encouragement indirect fut une espèce de prime accordée à la pêche, parce que le prix de la chair et de l'huile procurait au pêcheur le double salaire que réclamaient ses intérêts; mais cette prime lui échappa du moment où les Basques, les Hollandais, les Anglais eurent dirigé leurs armemens vers le Nord, attaqué la baleine dans ces parages glacés, et fait des pêches prodigieuses, qui fournirent à l'Europe des huiles préférables à celles du marsouin.

» Dans cette lutte inégale entre les deux pêches, il fallut bien que celle du marsouin déclinât; les besoins du peuple ne la protégeant plus, elle dut donc céder rapidement la place à une rivale qui l'écrasait du poids de sa prospérité. »

MARTEAU, *squalus zygæna*. (Lin.) Poisson du genre des squales, que l'on nomme *poisson juif* ou *pesce-jonzion* à Marseille, à cause de sa ressemblance avec l'ornement de tête que les Juifs portaient autrefois en Provence. On le nomme aussi *pantoufflier*, quoiqu'il diffère du squale décrit sous ce nom par Lacépède; dans quelques départemens de la France, *pesce martello*, *plomb*, *règle*; en Italie, *balista*; et en Allemagne, *hammer*.

Description. — La forme de ce poisson. (voy. la *Pl.* 3, *fig.* 3) est extraordinaire; sa tête (*fig.* 4)

est allongée des deux côtés, un peu arrondie par en haut et par en bas, avec un rebord mince, légèrement échancré; ses yeux sont grands, saillans, placés sur les côtés de la tête et dirigés en bas; à la naissance du tronc, se trouve l'ouverture de la bouche, qui est en forme de croissant et armée de trois ou quatre rangées de dents larges, pointues et dentelées; son corps est allongé, presque cylindrique, gris en dessus et blanc en dessous; ses nageoires sont grises, avec la base noire; la première nageoire du dos est grande, celle de la queue est longue, toutes les autres sont petites; sa tête et son corps représentent ensemble la forme d'un marteau. Ce poisson parvient ordinairement à la longueur de 7 à 8 pieds; mais il peut atteindre une dimension bien plus considérable, car aux Antilles il y en a de 15 à 18 pieds.

Habitation. — Il se trouve dans les mers d'Europe et d'Amérique; il ne se montre que rarement dans la Méditerranée et aux environs de Marseille; il est moins rare dans la partie méridionale de la Méditerranée, et on le prend quelquefois aux environs de Smyrne. Il se plaît dans les fonds vaseux, et évite les fonds de sable ou de roches. Les anciens l'ont connu, et le plaçaient au nombre des *baleines*.

Nourriture. — Sa force, sa férocité et ses mœurs sont presque les mêmes que celles du requin; il suit comme lui les vaisseaux, pour profiter de ce qu'on jette à la mer, et comme lui il attaque les hommes qui entrent dans l'eau.

Qualités.—Sa chair est dure, de mauvaise odeur; cependant on la mange dans plusieurs contrées. Son foie fournit une grande quantité d'huile, et sa peau sert à polir les ouvrages en bois, comme celle de plusieurs autres espèces de squales.

Pêche. — On le prend comme le requin à la fouène ou avec de gros hameçons amorcés de viande salée. Malgré sa vitesse et sa force, les nègres osent l'attaquer, et le tuent avec beaucoup d'adresse.

MARTEGAL. Sorte de bregin. Ce mot est peu usité.

MARTIGUES. Ville maritime des Bouches-du-Rhône. Il y a aux Martigues une juridiction de *Prud'hommes-Pêcheurs*. V. ces mots.

MASSIER. Matelot qui love le filet dans la soute, ou qui l'en retire pour le mettre à l'eau.

MATEREAU. Mât d'avant des bâtimens employés à la pêche du hareng sur les côtes d'Angleterre.

MATS. Longues pièces de bois qui s'élèvent verticalement sur les vaisseaux : on les nomme, sur les galères, *arbres*. Sur les vaisseaux, il y a le grand mât, le grand hunier et le grand perroquet, le mât de misaine, le petit hunier et le petit perroquet; à l'arrière, l'artimon; en avant, le beaupré. Les petits bâtimens ne portent qu'une partie de ces mâts.

MATTE DE THONS. C'est en Provence un banc de thons.

MATTOTE. Soute que les pêcheurs de Haute-Normandie font sur le tillac de leurs bâtimens pour mettre leurs filets.

MAUVAISE EAU (HARENGS DE). Ce sont ceux qui ont séjourné dans de mauvais fonds ou qui sont près de frayer.

MAXON. Nom vulgaire du mugil sur les côtes de Gênes. V. *Mugil*.

MÉJANE. L'un des noms vulgaires de la *Dorade*. V. ce mot.

MÉJANOS ou MÉJANES. On appelle ainsi aux Martigues les cannes qu'on emploie pour faire les bourdigues lorsqu'elles sont de moyenne longueur. V. *Bourdigues*.

MÉLANDRE, MÉLANDRIN ou PETIT SARGONOIR. Le mélandre qu'on prend dans la Méditerranée est un petit poisson noir, vilain et sale, qui ressemble assez par la forme au sargo, mais qui est plus petit et, proportionnellement à sa taille, plus épais. Il est de couleur violette autour de la tête; son corps tire au noir, au lieu que le sargo a l'aileron de la queue fourchu, celui-ci l'a coupé carrément.

Il y a un autre poisson qu'on appelle *milandre*, et qui est du genre des squales. V. *Milandre*.

MELET. Nom qu'on donne en Provence à un petit poisson qui est décrit dans le *Traité des Pêches* de Duhamel, et qui est moins estimé que la melette, dont nous allons parler; il n'a, comme elle, qu'une nageoire dorsale. Ce poisson a environ 4 pouces de longueur; l'ouverture de la bouche grande; le milieu de la langue formé par une espèce de cartilage; des taches noires à l'extrémité des mâchoires supérieure et inférieure, comme à la melette; le dessus du dos brun, terminé par une ligne très-noire; tout le reste du corps couvert, ainsi que la melette, de très-larges écailles brillantes. Il n'y a que le peuple qui mange ce poisson.

MELETTE. Duhamel décrit sous ce nom un poisson qui, dit-il, est assez commun dans la Méditerranée, et plus petit que la sardine, mais plus large proportionnellement à sa longueur.

Voici la description qu'il en donne : quand il y a quelque temps que ce poisson a été tiré de l'eau, son dos est brun; cette couleur, qui s'étend dans toute la longueur du poisson, tranche net sur le reste du corps, qui a une couleur d'argent si vive, qu'on croirait que c'est de l'argent bruni. La peau est aussi argentée, et les écailles, qui s'en détachent aisément, sont petites; elles ont quelques reflets colorés, qu'on peut comparer à la nacre; la mâchoire inférieure est plus longue que la supérieure. La largeur verticale du poisson, vis-à-vis des yeux, est de 5 lignes; vis-à-vis le derrière de l'opercule des ouïes, de 6 lignes; à la naissance de l'aileron du dos, de 7 lignes et demie; et à la naissance de l'aileron de la queue, de 3 lignes et demie. Elle a de petites dents sous le ventre comme les sardines. La chair de ce petit poisson est blanche, très-délicate, de bon goût, pas néanmoins aussi relevée que celle des sardines; elle est huileuse, elle ne supporte pas le sel et se corrompt aisément. Ce poisson dépose son frai vers l'équinoxe d'automne : c'est donc, ajoute Duhamel, un poisson parvenu à l'état où il peut reproduire son espèce, et c'est à tort que Bélon regarde les melettes comme de petites aloses.

On pêche ces petits poissons au bord de la mer et dans les étangs salés dans la même saison que les sardines, c'est-à-dire principalement dans les mois d'août et de septembre; quelquefois on en

prend beaucoup à la Saint-Michel, lorsque les pluies ont troublé les eaux; car cette circonstance paraît avantageuse pour les prendre. On en prend principalement vers les Bouches-du-Rhône.

MENDOLE, *sparus mœna*. (Lin.) Poisson du genre des spares, qui est connu sur les côtes de la Méditerranée sous les noms de *cagarelle, juscle, gerle, moudoure*. Ce poisson, qui parvient rarement à un pied de long, a 11 rayons aiguillonnés et 12 rayons articulés à la dorsale; 3 rayons aiguillonnés et 10 articulés à l'anale; chaque mâchoire garnie d'une rangée de dents très-serrées et semblables à un poinçon. Ses couleurs varient beaucoup; mais ordinairement il est blanc, avec des lignes longitudinales bleues et des nageoires rouges. Il habite dans la Méditerranée, et c'est sur les rivages sablonneux ou pierreux qu'il se plaît davantage, et qu'il fait la chasse à tous les jeunes poissons. Les anciens ont beaucoup parlé de ce poisson, quoiqu'ils n'en estimassent pas plus la chair qu'on ne l'estime aujourd'hui; mais comme il est extrêmement abondant, il a toujours été remarqué. Aristote le présente comme le plus fécond des poissons. La saumure dans laquelle on le met devient purgative. On le consomme frais ou salé; mais les gens riches le dédaignent comme coriace et insipide. Rondelet dit cependant qu'il est gras en été, et qu'alors la femelle est passablement bonne. C'est sur les rivages sablonneux qu'on le pêche au filet ou à la ligne. On en prend tant à Venise, qu'on le vend par monceaux.

MENTANA. Les Basques appellent ainsi les *noves* ou *noues* de la morue.

MENUISE ou MENISE, ou MENUSSE, MESLIS, BLANCHAILLE, NORRIN, ALVIN, APHIE, SAUMONELLE. Tous noms que l'on donne à un amas de petits poissons de différentes espèces qui se trouvent dans les filets quand on traîne des seines fort épaisses, ou qu'on tend dans des courans des filets à manche dont les mailles sont petites. Ailleurs, on les nomme *œillets*, parce que les pêcheurs aux haims, qui s'en servent pour amorcer, les broquent par les yeux. Observons que la *menuise* diffère cependant de l'*alvin*, en ce que celui-ci est ordinairement composé de poissons d'espèces choisies pour la multiplication. V. *Etang* et *Frai de poisson*.

MENUSSE. C'est la même chose que la *blanche* ou *blanchaille*, petits poissons qu'il est défendu de pêcher. V. l'art. *Pêche maritime*, § 2, la *Déclaration du roi, du 23 avril 1726, art. 28*, et le mot *Blanche*.

MEUILLE. V. *Mugil-Mulet*.

MEUNIER. C'est l'un des noms de la *Chevanne*. V. ce mot.

C'est aussi l'un des noms du *Chabot*. V. ce mot.

MÈRE DES HARENGS. Les pêcheurs donnent ce nom à l'alose, qui est beaucoup plus grosse que le hareng, et dont la forme est la même.

MERLAN, *gadus-merlangus*. (Lin.) Poisson du genre des gades, et l'un des plus abondans des mers d'Europe, et des plus intéressans pour la nourriture des peuples. Il se nomme en allemand *witling*; en hollandais, *whiting*, et quand il est jeune *molemaar*; en anglais, *whiting*.

Description. — Le merlan (*Pl. 4, fig. 9*) parvient rarement à plus d'un pied de long. Il a le corps allongé et revêtu d'écailles petites et minces; les nageoires dorsales au nombre de trois; la queue en croissant; la mâchoire supérieure armée de plusieurs rangs de dents, et plus avancée que l'inférieure, qui n'a qu'une seule rangée de dents; la ligne latérale presque droite; le corps de couleur nacrée, excepté sur le dos, qui est d'une teinte olivâtre; les nageoires pectorales et celle de la queue noirâtres.

Lacépède rapporte une observation de Noël de la Morinière, qui est très-digne de l'attention des physiologistes, c'est que les merlans des fonds voisins d'Yport et des Dolles sont plus courts que ceux qu'on prend à Ailly et Tréport; ils ont le ventre plus large, la tête plus grosse, le museau moins aigu, la ligne latérale légèrement courbée, la couleur plus foncée, et la chair plus ferme et plus agréable au goût.

Habitation. — Ce poisson se tient sur les bancs à peu de distance des côtes. On le pêche en hiver sur les côtes de France, et en été sur celles d'Angleterre. Il est rare dans les mers du Nord, et ne dépasse pas le détroit de Gibraltar.

Nourriture. — Il vit de mollusques, de crustacés et de petits poissons.

Propagation. — Il fraie à la fin de l'hiver et multiplie beaucoup. On en voit des troupes sur les côtes d'Angleterre, qui occupent souvent un espace de 3 milles de longueur sur un mille et demi de largeur.

Qualités. — On peut transporter les merlans dans l'intérieur des terres plus loin que la plupart des poissons de mer. On en mange à Paris pendant près de la moitié de l'année C'est pendant la saison des harengs, à l'époque où il se nourrit de leurs œufs, que sa chair est plus grasse et de meilleur goût; elle n'a point de qualité malfaisante, et comme elle est tendre et légère, on la digère avec facilité. C'est un aliment qu'on peut donner avec le moins d'inconvénient à ceux qui ont l'estomac faible. La qualité de la chair du merlan a donné lieu à un ancien proverbe rapporté par Rondelet; savoir, que *merlans mangés ne poissent non plus dans l'estomac que pendus à la ceinture*. Lorsque ce poisson a frayé, sa chair devient molle et fade.

Pêche. — On pêche le merlan principalement à la ligne de fond, garnie d'un grand nombre d'hameçons amorcés avec des morceaux de harengs ou d'autres poissons. On en prend aussi au filet, surtout pendant la saison des harengs, que ce poisson poursuit pour se nourrir de leur frai.

A Dunkerque, le merlan est un des principaux objets de pêche pendant les mois de décembre, janvier et février; on en prend cependant à la ligne pendant toute l'année, et avec des filets depuis le mois de mars jusqu'en septembre; mais il n'est pas toujours également bon. Quand la saison du frai est passée, on en prend de petits, qui sont assez bons, et la vraie saison recommence en octobre jusqu'en février.

Les Dieppois font la pêche du merlan avec ce qu'ils appellent leurs *petites cordes*; chaque pièce de ces petites cordes a 64 brasses de longueur, et

est lestée de quatre ou cinq cailloux qui pèsent chacun une livre. On attache communément, de brasse en brasse, une empile d'une brasse de longueur, qui porte un haim amorcé d'un pitot ou d'un morceau de hareng. Quelques-uns multiplient les haims, en sorte qu'ils en mettent quelquefois cent cinquante dans la longueur de 64 brasses; mais alors il faut faire les empiles moins longues : c'est assez l'usage des pêcheurs de Saint-Valery et de Fécamp. Chaque bateau qui va à la pêche des merlans met à la mer une trentaine de ces pièces de petites cordes, qui sont garnies de quatre mille cinq cents haims.

Comme les merlans se tiennent volontiers au fond de l'eau, les pêcheurs de Haute-Normandie, particulièrement aux environs du Hâvre, pêchent avec ce qu'ils nomment le *libouret* ou la *balle*. Quelques-uns amorcent avec des crabes; le hareng est préférable, et un suffit pour amorcer huit ou dix de ces petits haims; mais, dans la bonne saison, le merlan mord à toutes sortes d'appâts.

Sur la côte de Caen, à Amelles, Langrunne, Saint-Aubin, etc., on pêche de gros merlans depuis la Toussaint jusqu'à Pâque, et même toute l'année, avec ce qu'ils appellent des *appels* ou *appelets*, qui diffèrent peu des petites cordes de la Manche. Les hameçons sont de brasse en brasse; on les relève toutes les 2 ou 3 heures.

Les pêcheurs de la Hogue prennent pour maîtresse corde de leurs tessures de plus grosses cordes que les pêcheurs de la Haute-Normandie, et ils amorcent avec des vers qu'ils nomment *gravette*.

Il y a de plus quelques pêcheries aux environs de la Hogue, dans lesquelles il se trouve des merlans avec les autres poissons; mais en général la pêche du merlan n'est pas fort abondante sur cette côte.

Les pêcheurs de l'Ile-Dieu vont chercher les merlans à 2 ou 3 lieues au large, se mettant un maître, deux matelots et un mousse dans des bateaux de 3 à 4 tonneaux; ils pêchent avec des lignes amorcées avec de petits poissons.

Les pêcheurs du Bas-Poitou pêchent des merlans dans les baies de Bourgneuf, de Bourn et de Noirmoutier, avec des espèces de dreiges longues de 5 brasses, hautes de 4, et dont les mailles ont un pouce et demi d'ouverture en carré. Ils se mettent dans des bateaux de 8 à 10 tonneaux, qui ne sont point pontés; leur équipage ne consiste qu'en un maître et un matelot, qui ont chacun un tiers du produit de la pêche, le propriétaire du bateau ayant l'autre tiers.

Les plus gros merlans qu'on prend sur les côtes d'Olonne ont 18 à 20 pouces de longueur; mais les plus communs ont un pied. Ce poisson se tient sur les fonds rouges, au large des roches, depuis le mois de novembre jusqu'en septembre : alors il se porte sur les fonds de roche jusqu'au mois de novembre; ce qui oblige de les prendre à la ligne, et c'est la saison où ce poisson est le meilleur et le plus abondant.

On a remarqué que, quand il fait un peu de gelée blanche, le merlan mord plus volontiers aux haims qu'on amorce avec des vers. Le reste de l'année, on le pêche plus avec des dreiges qu'avec les haims.

Les pêcheurs d'Oléron, pendant les mois de mars, avril et mai, prennent les merlans avec les courtines; en novembre et dans les mois suivans jusqu'en mars, il s'en trouve dans les écluses.

Les Gascons, vis-à-vis la pointe de Buch, prennent des merlans à la pêche du peugne.

Il se trouve aussi des merlans dans les manets, qu'on tend pour prendre les maquereaux et les harengs. Quoique ce poisson soit fort délicat, il souffre très-bien le transport, et pour peu que l'air soit frais et sec, on en mange de très-bons à Paris.

Préparation. — On en prend annuellement de si grandes quantités sur les côtes d'Angleterre, qu'on ne peut le consommer frais; en conséquence, on le sale pour le conserver; mais il perd considérablement de sa délicatesse par cette opération : c'est pourquoi on n'en fait guère usage sur la table des riches. M. Bosc indique comme plus avantageuse la manière suivante de le préparer : on fait cuire le merlan dans un four peu chauffé; on lui ôte la tête, les nageoires, les arêtes; on met sa chair en presse, et on la fait sécher lentement dans le même four ou à l'air. Cette chair, conservée dans un vase bien fermé, a paru très-bonne au bout de 3 ans; on peut aussi la conserver en la pressant dans un vase après la cuisson, et en l'arrosant de vinaigre légèrement salé et épicé.

Le merlan se mange ordinairement frit, et pour cela on l'écaille, on le vide et on le lave. On a soin de conserver le foie, qui est très-volumineux et très-délicat. On le sert aussi cuit avec du beurre, des fines herbes, du sel, du poivre et un peu de muscade.

MERLE ou MERLOT. Poisson du genre des *Labres*. V. ce mot.

MERLIN. Menu cordage formé de trois fils commis ensemble : il est meilleur que le *Bitord* et que le *Luzin*. V. ces mots.

MERLUCHE. On donne, mais improprement, ce nom à la morue qui a été salée, puis séchée, et que l'on nomme mieux *morue sèche*.

Merluche est aussi le nom du *merlu*.

MERLU, MERLUS ou MERLUCHE, *gadus merlucius* (Lin.); le *grand merlu* de Bretagne; le *merlan* de la Méditerranée; à Marseille, le *merlan* ou le *merlonge*; le *grand merlus* de Daubenton et de Duhamel; en Allemagne, *stockfisch*, *meeresel*; en Angleterre, *hak*; en Espagne, *merluza*.

Description. — Le merlus (V. la *Pl. 4, fig. 11*) est un poisson qui parvient à 2 pieds de long, et qui a deux nageoires sur le dos; la tête longue et comprimée; la bouche grande; les mâchoires armées de dents inégales; l'inférieure plus avancée que la supérieure; l'opercule des ouïes terminé en pointe; la ligne latérale garnie de petites verrues; le dos gris et le ventre blanchâtre.

Habitation. — On le trouve dans toutes les mers d'Europe. Il est si abondant dans la baie de Galloway, sur la côte occidentale de l'Irlande, que cette baie est nommée dans quelques cartes anciennes la baie des *hakes* (des merlus). Il est aussi très-commun à Pensance, dans le duché de Cornouailles, et sur le banc de Nimphen, près les côtes de Waterford.

Les merluches paraissent deux fois par an près des rivages d'Angleterre, la première fois au mois

de juin, pendant la pêche du maquereau, et la seconde fois en septembre, pendant celle des harengs. Elles changent quelquefois le cours de leurs voyages, quittent les parages qu'elles avaient coutume de fréquenter, se rendent vers d'autres, et reparaissent quelques années après dans ceux qu'elles avaient abandonnés.

Nourriture. — Ce poisson est très-vorace : il poursuit particulièrement le hareng et le maquereau ; il mange même les poissons de son espèce.

Propagation. — Il multiplie considérablement.

Qualités. — La chair de la merluche est blanche et feuilletée : on la recherche en Espagne, on ne la dédaigne point en France ; mais en Angleterre et dans le Nord, on la trouve molle et de mauvais goût : ce qui dépend des lieux où ce poisson habite, car on a remarqué que celui qui était pris dans un fond pierreux était meilleur que celui qui provenait d'une côte vaseuse. Il est plus abondant et meilleur depuis la mi-avril jusqu'au mois de juillet que dans le reste de l'année. Les anciens qui ont connu le merlus faisaient un cas particulier de son foie, qui est gros, jaune et très-gras.

Pêche. — La pêche du merlus et du lieu a dû être très-considérable, sur les côtes occidentales de la France, avant la découverte de l'île de Terre-Neuve, parce que ces deux espèces de gades sont abondantes et d'une capture facile dans les eaux qui entourent la Bretagne. Elle employait, depuis Ouessant jusqu'à la Loire, un grand nombre de bras ; et quoiqu'elle fût faite avec de petits bâtimens ou de simples chaloupes, la réunion des produits journaliers qu'elle donnait surpassait peut-être, à la fin de chaque année, la masse des cargaisons dont se composa depuis la pêche entière des morues pendant une saison sur les bancs de Terre-Neuve et dans les baies de cette île.

La tradition porte que la pêche du merlus et celle des autres poissons de la côte de Bretagne furent détruites en une seule nuit dans les premières années du XV^e^. siècle. Les archives de Concarneau, de Penmarch, d'Audierne, ne contiennent aucun renseignement à cet égard ; mais pendant la saison de la pêche, suivant la même tradition, toutes les barques ou galypes de la côte étant réunies sur le banc qui règne dans le sud-ouest de Grois, et auquel on ne donnait point de nom particulier, il survint une tempête affreuse qui les fit périr sans qu'il pût s'en échapper une seule. La pêche étant anéantie, les sources de la prospérité de la contrée tarirent avec elle.

Cependant cette pêche se continue toujours en Bretagne ; mais elle y a beaucoup moins d'importance qu'autrefois.

Comme le merlus est très-vorace, on en prend avec des haims qu'on amorce avec des sardines, des lançons et d'autres petits poissons, ou avec des vers, même avec quelques espèces de poissons du genre des sèches. Dans le département de la Loire-Inférieure, la pêche des merlus se fait avec des bateaux du port de 2 jusqu'à 5 tonneaux, montés par cinq ou sept hommes ; leur gréement ordinaire est de deux mâts et deux voiles carrées ; ils pêchent avec des haims, et tous les pêcheurs sont à la part.

La plus grande pêche du merlus se fait en Bretagne, à Audierne, Penmarch et à l'île des Saints. On y emploie de grands bateaux, dont l'équipage est de neuf à dix hommes ; ils pêchent ordinairement pendant la nuit à 3 ou 4 lieues au large, les uns avec des haims, comme la morue, les autres avec des tramaux.

Ces bateaux sont les mêmes que ceux qui servent pour la pêche des sardines, construits comme les biscayennes.

Pendant la pêche, deux hommes nagent continuellement, et se relèvent toutes les heures. Si le bateau restait immobile, ils ne prendraient presque rien. Les lignes sont un fil de caret, à l'extrémité duquel est un plomb et un haim amorcé comme nous l'avons dit, et ils vont chercher leur poisson jusqu'à 30 brasses de profondeur.

Les Olonnois vont à 2 ou 3 lieues en mer faire cette pêche avec leurs dragues, dont les mailles du filet ont un pouce et demi d'ouverture en carré ; leur saison est depuis le mois de novembre jusqu'à celui de mai.

En Provence, on prend les merlus avec le boulier, la tartane ou le filet qu'on nomme *bastude*, ou encore avec le palangrier.

Préparation. — On vend ce poisson frais le plus que l'on peut : c'est pourquoi on en transporte dans les bourgs et les villages qui ne sont point au bord de la mer. Mais quand la pêche de ce poisson donne abondamment en Bretagne, on en fait sécher et on en sale, qu'on transporte à Bordeaux, à la Rochelle et ailleurs.

En Angleterre et dans le Nord, on donne au merlus salé ou séché le nom de *stocfisch*, mot qui signifie *poisson à bâton*, et qu'on applique également à la morue et à d'autres poissons que l'on fait sécher sur des bâtons.

On sale le merlu à-peu-près comme la morue : on lui tranche la tête ; on l'ouvre ensuite depuis le cou jusqu'à l'anus ; on le vide et on nettoie bien le ventre ; on ôte l'arête jusqu'à l'anus, ou bien, pour le préparer à plat, on l'ouvre d'un bout à l'autre, et on emporte presque toute l'arête.

De quelque façon que le poisson ait été tranché, on le sale : pour cela, on en fait un tas têtes contre queues, et on met beaucoup de gros sel entre tous les lits de poisson. Quand il a resté une ou deux fois 24 heures dans le sel, on défait les tas, et on lave les poissons dans de l'eau de mer. A mesure qu'il est bien lavé, on forme de nouveaux tas, pour que le poisson s'égoutte de l'eau du lavage pendant 3 ou 4 jours : ensuite on l'étend sur le galet ou sur des pierres pour le faire sécher au soleil ; mais on a soin de le retourner toutes les 4 ou 5 heures, jusqu'à ce qu'il soit bien sec, ce qui dure ordinairement 8 jours : alors on le serre dans des magasins secs, jusqu'à ce que des marchands viennent l'acheter. Ainsi ce poisson est préparé à-peu-près comme la morue sèche de Terre-Neuve ; et c'est ce qu'on doit véritablement nommer de la *merluche*, qui, quand elle est bien préparée, approche un peu de la bonté de la morue sèche. Les pêcheurs terre-neuvriers en préparent sur-tout quand la morue ne donne pas

abondamment; mais au retour, cette merluche est vendue avec le rebut.

Cette salaison ne déchoit point dans les magasins : au contraire, lorsque le poisson a été bien séché, il y augmente de poids. On le vend par paquets du poids d'environ 200 livres.

MÉROU. Poisson que, suivant Duhamel, on pourrait regarder comme une perche de mer. Ce poisson, qu'on pêche auprès de Bayonne à la ligne et au filet, a le corps presque demi-plat; la tête comprimée en dessus; les yeux grands, ainsi que la gueule; la mâchoire inférieure relevée vers la supérieure; les dents petites, terminées en pointes recourbées vers le dedans de la gueule et placées sans ordre; le palais garni de petites dents distribuées par trois bandes distinctes; les opercules des ouïes formés par quatre plaques osseuses; sur le dos est une grande nageoire, qui a 23 rayons, dont 11 sont pointus; les nageoires branchiales sont placées au bord des opercules et fort bas, leurs rayons sont rameux; les nageoires du ventre ont chacune 6 rayons, dont le premier est gros et pointu; l'anale a 13 rayons, dont 3 sont pointus; la nageoire de la queue est coupée carrément et composée de 16 rayons rameux; la tête et le dos, jusqu'à la ligne latérale, sont d'une couleur brune, qui s'éclaircit en approchant du ventre, qui est blanc et argenté; au bord des opercules des ouïes, on aperçoit des taches blanches et argentées. On prend des méroux qui ont plus de 23 pouces de longueur sur 7 pouces et demi de largeur verticale. Ce poisson est regardé comme l'un des meilleurs de cette côte. On ignore à quel genre il appartient.

MESLIS. C'est un mélange de toutes sortes de poissons du premier âge : ailleurs, on l'appelle *nonnat*.

MESTRE ou MAISTRE. Les Levantins appellent le grand mât des galères, des tartanes, etc., *arbre de meistre*.

MEULE. Poisson appelé aussi *Lune-de-mer*. V. ces mots.

MEULENARD ou MEUNIER. C'est un petit poisson qu'on pêche à Dunkerque, dans la rade, même dans le port. Ce poisson est fort grand, ce qui le fait nommer *meunier*, ou *meulenaert* en flamand. Comme il est très-délicat, on ne peut le transporter; mais il est très-estimé dans les ports de mer et aux environs. On le prend avec des hameçons, et avec de petites cordes la plupart tendues sur palots. Comme il se corrompt très-promptement, on le met, à mesure qu'on le détache des hameçons, dans des seaux remplis d'eau de mer, pour le vendre en vie.

MEULETTE. Il y a des matelots qui donnent ce nom à l'estomac des morues.

MEUNIER. Poisson de rivière du genre cyprin, et dont le nom véritable est *Chevanne*. V. ce mot.

L'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 12, prescrit aux pêcheurs de rejeter dans l'eau les poissons de cette espèce qui ont moins de 6 pouces entre l'œil et la queue, sous peine de 100 fr. d'amende et de confiscation.

MICROPS. C'est le cachalot à dents de faucille des pêcheurs. V. *Cachalot*.

MIGRATIONS DES POISSONS. V. *Poisson*.

MILAN. On donne vulgairement ce nom, dans quelques ports, à la *raie-pastenaque*. V. *Raie*.

MILAN DE MER, *trigla-milvus* ou *trigla-lucerna*. (Lin.) Poisson du genre des trigles, que dans plusieurs provinces méridionales de la France on appelle *belugo*, c'est-à-dire *étincelle*, *galline*. Ce poisson a été ainsi nommé, parce qu'il jouit de la propriété phosphorique, même pendant sa vie; il jouit aussi de la faculté de voler. C'est un spectacle agréable, dans les nuits d'été, de voir les milans de mer, lorsqu'ils sont poursuivis par un ennemi, s'élancer par centaines à-la-fois dans les airs, et dessiner des routes de feu qui se croisent, se séparent et se réunissent pour disparaître ensuite dans les flots. Ce poisson a les nageoires pectorales courtes, celle de la queue fourchue; la ligne latérale divisée en deux vers la nageoire caudale. Il se trouve dans l'Océan et dans la Méditerranée. Sa chair est dure et sèche.

MILANDRE, *squalus galeus*. (Lin.) Il est connu, dans les départemens méridionaux, sous les noms de *cagnot* et de *milandre*; dans quelques endroits de la France et de l'Italie sous celui de *pal*, et dans d'autres contrées de l'Italie sous celui de *lamiola*. C'est le *chien de mer milandre* de Bonnatère; le *tope* des Anglais; le *meersau* et le *hundsay* des Allemands.

Description (voy. la *Pl. 4, fig. 1 et 2*).—Le milandre parvient à une longueur assez considérable, c'est-à-dire à environ 12 pieds. Il a le museau aplati et allongé; les dents nombreuses et placées sur plusieurs rangs; la peau chagrinée; la langue arrondie et assez large; les évents très-petits et les nageoires pectorales longues.

Habitation. — Les milandres sont plus communs dans la Méditerranée que dans les autres mers, et ils se montrent rarement dans celles du Nord. Ils voyagent presque toujours en troupes.

Nourriture. — Ce squale est féroce et très-hardi. Il fait une guerre cruelle aux poissons; il déchire quelquefois les filets où il s'en trouve pour les dévorer. Sa voracité est telle, qu'il avale même des morceaux de bois s'ils sont enduits de graisse. C'est un redoutable ennemi de l'homme, et qui attaque les plongeurs occupés à la recherche du corail, des éponges et d'autres productions marines.

Qualités. — La chair du milandre est très-dure et répand une odeur désagréable : on la fait cependant quelquefois sécher; mais l'abondance et le bon marché de cet aliment peuvent seuls déterminer des pêcheurs affamés à s'en nourrir.

MILLE-CANTONS. Nom que l'on donne à de très-petites perches qui n'ont pas encore fait leur accroissement, et qui se prennent, au mois de juillet, dans le lac de Genève et dans celui de Neuchâtel ou d'Yverdon; c'est un mets fort délicat; c'est ce qu'on nomme de la *monté* à Caen, de la *sotteville* à Rouen.

MIRAILLET ou MIRALET. Nom spécifique d'un poisson du genre des *Raies*. V. ce mot.

MIROIR. Sorte de pêche qui se fait avec un miroir, dans lequel, pour attirer le poisson, on reçoit la lumière de la lune, comme on reçoit celle du soleil

pour prendre les alouettes. Les Chinois, au lieu de miroir, se servent d'une planche blanchie et couverte d'un vernis poli. V. *Pêche*.

MISAINE. Un des mâts majeurs qui est à l'avant; sa voile s'appelle la misaine.

MISAINE. Les pêcheurs normands donnent aussi ce nom à un morceau de toile qu'ils mettent devant le theu, pour les garantir de l'eau de mer lorsqu'ils font la pêche de la morue.

MISGURNE FOSSILE ou LOCHE D'ÉTANG. V. *Loche d'étang*.

MITERNE, synonyme de *Jonchère*. V. ce mot.

MOBULAR. Nom spécifique d'un poisson du genre des *Raies*. V. ce mot.

MOINE. Dénomination impropre appliquée quelquefois au *Marsouin*. V. ce mot.

On donne aussi le nom de *moine* au *squale-ange*. V. *Angelot*.

MOINEAU DE MER. Nom spécifique d'un poisson du genre pleuronecte, du *Flez*. V. ce mot.

MOLE. On donne ce nom à plusieurs espèces de poissons, entre autres à la *blennie-phycis* dont nous allons parler, à un *tétraodon* et à un *diodon*.

MOLE, *blennius phycis*. (Lin.) Poisson du genre *blennie*, qu'on nomme *moule* en Languedoc; en Espagne, *molere*; et en Italie, *phyco*.

Ce poisson parvient quelquefois à la longueur de 18 à 20 pouces; il a deux nageoires sur le dos; un appendice auprès de chaque narine; un barbillon à la lèvre inférieure. Ce dernier filament, ses nageoires dorsales et son volume le font ressembler à un *gade*; mais la forme de ses nageoires jugulaires, qui ne présentent que 2 rayons, le place parmi les blennies. Ce poisson, dit Rondelet, ressemble, du devant du corps, à une tanche d'eau douce, et du derrière à une sole, parce que cette partie est mince, plate et environnée de nageoires. Ses couleurs varient suivant la saison : dans le printemps, il a la tête d'un rouge plus ou moins foncé; presque tout son dos est plus ou moins noirâtre; ses nageoires pectorales sont rouges, et un cercle noir entoure son anus.

On trouve le mole dans la Méditerranée; il vit près des côtes de roches, fraie au milieu des plantes marines, se nourrit de petits poissons et de vers aquatiques, et a la chair ferme et délicate.

MOLLE. L'un des noms donnés à un poisson appelé *Lune-de-mer*. V. ce nom.

MOLLE SALÉE (MORUE). Une morue molle salée est celle à qui on n'a pas donné assez de sel.

MOLLE. Nom vulgaire d'un poisson du genre des gades, du *Capelan*. V. ce mot.

MOLLUSQUES, *molusca*. Nom donné par Linnæus à une des divisions de la classe des vers. Il ne l'a pas caractérisée d'une manière précise; mais il l'a subdivisée en deux autres : l'une, à laquelle il a conservé le nom de *mollusques proprement dits*, et l'autre, qu'il a appelée *mollusques testacés*.

Brugnière, qui a conservé à la première subdivision le nom de *vers mollusques*, la définit ainsi : ils sont mous, non articulés, polymorphes, quelquefois pourvus de bras; les uns vivent dans la mer, les autres dans les eaux douces; les autres rampent sur la terre, et quelques-uns s'établissent en parasites dans le corps ou sur le corps de divers animaux. Plusieurs sont ovipares et hermaphrodites; tous ceux qui vivent dans la mer sont plus ou moins phosphoriques, et brillent dans la nuit comme autant de lampes.

MM. Cuvier, Bosc et Lamarck ont aussi établi différentes divisions dans les mollusques, que la nature de notre ouvrage ne nous permet pas de rapporter ici. Il nous suffit, pour l'intelligence des articles où il est parlé des mollusques, d'avoir rappelé la définition que Brugnière en a donnée.

MOLUE. C'est une altération du nom de la *morue*. Les anciens réglemens sur la pêche maritime emploient souvent cette dénomination.

MOLVE. Poisson du genre des gades. V. *Lingue*.

MOMIE. Il est défendu d'en jeter dans les rivières, et toute autre drogue ou appât, sous peine de punition corporelle. (*Ord. de 1669, tit. XXXI, art. 14.*)

Il est pareillement défendu, sous peine d'une amende de 300 fr., d'en jeter dans les eaux de mer. (*Déclar. du roi, du 23 avril 1726.*) V. *Pêche maritime*.

MONACHELLE. Nom vulgaire d'un poisson du genre spare. V. *Marron*.

MONCHICOUBA. Poisson qui se prend à la côte de Saint-Jean-de-Luz, très-approchant de la picarelle. C'est un poisson demi-plat, de 11 pouces de longueur et dont la queue est fourchue; il a 4 pouces de largeur au milieu du corps; les écailles petites; le dos bleu argenté et le ventre blanc; la bouche petite, avec des dents mâchelières sur les côtés et un peu plus pointues sur le devant; les yeux de grandeur ordinaire; le dessus du dos rond; une nageoire qui va de la tête à la queue, et dont les 11 premiers rayons sont épineux, les autres mous; une nageoire longue et étroite près des ouïes, et une tache noire assez grande au bord des ouïes, à la partie qui va vers le dos; sous la gorge deux petites nageoires, dont le premier rayon est épineux; et une petite nageoire anale, dont les 3 premiers rayons sont épineux.

MONGONIERS. Nom qu'on donne aux marchands de sardines en Languedoc.

MONOPTÈRE. On donne ce nom à un poisson du genre des gades, au *gade méditerranéen*. V. *Gade*.

MONTAISON. Saison où les truites quittent l'eau salée pour passer dans l'eau douce, où elles doivent frayer.

MONTER UN FILET. C'est le garnir de cordes et apparaux pour le mettre en état de servir. V. *Filet*.

MORGUE ou GORGE. On appelle ainsi l'embouchure de la chausse du bregin et de l'aissaugue; c'est aussi l'entrée de la manche des filets qui en ont, particulièrement de celle du filet de la tartane. V. *Aissaugue, Bregin, Tartane*.

MORME, *sparus mormyrus*. (Lin.) Poisson que l'on nomme, dans quelques provinces méridionales de la France, *marme, mormirot* ou *mormarot*; en Espagne et en Ligurie, *mormo*; à Rome, *mormillo*; et à Venise, *mormiro*. Ce poisson, qui parvient à une longueur de 2 pieds, a 11 rayons aiguillonnés et 12 rayons articulés à la dorsale; 3 rayons aiguillonnés et 10 rayons articulés à l'anale; la mâ-

choire supérieure un peu plus avancée que la mâchoire inférieure; trois ou quatre rangées de petits tubercules arrondis ou de petites dents molaires sur le bord intérieur de la mâchoire d'en haut, et deux rangées de dents semblables sur le bord intérieur de la mâchoire d'en bas; plusieurs bandes transversales étroites, et alternativement argentées et noirâtres. Il se trouve dans la Méditerranée, et il vit de petits poissons et de sèches. Sa chair est molle et peu agréable au goût. On le pêche dans la Méditerranée; mais comme il s'enfonce dans le sable et la vase, il échappe souvent aux filets des pêcheurs.

MORMIROT. Nom vulgaire d'un poisson du genre spare. V. *Morme.*

MORNELLES ou MORNILLES. Pêche que les Espagnols font dans un batelet avec des *Nasses.* V. ce mot.

MOROUDE ou MORRUDE. Nom que l'on donne à un poisson du genre des trigles, au *trigle-hirondelle.* V. *Hirondelle.*

On l'applique aussi au *trigle-grondin.* V. *Grondin.*

MORRUDE. L'un des noms vulgaires du *grondin,* poisson du genre des trigles. V. *Grondin.*

MORSE, *trichecus.* Genre de quadrupèdes de l'ordre des *amphibies,* qui renferme deux espèces, le *dugong* et le *morse,* dont nous allons parler.

Le Morse, *trichecus rosmarus,* que l'on a nommé improprement *vache marine, cheval de mer,* et qu'on a appelé avec plus de raison *éléphant de mer,* a en effet, comme l'*éléphant,* deux grandes défenses d'ivoire qui sortent de la mâchoire supérieure; et il a la tête conformée, ou plutôt, dit Buffon, déformée de la même manière que l'éléphant, auquel il ressemblerait en entier par cette partie capitale, s'il avait une trompe; mais, ajoute Buffon, le morse est non-seulement privé de cet instrument, qui sert de bras et de main à l'éléphant, il l'est encore de l'usage des vrais bras et des jambes. Ces membres sont, comme dans les *phoques,* enveloppés sous la peau; il ne sort au dehors que les deux mains et les deux pieds; son corps est allongé et renflé vers la partie de l'avant, étroit vers celle de l'arrière, partout couvert d'un poil court; les doigts des pieds et des mains sont enveloppés dans une membrane, et terminés par des ongles courts et pointus; de grosses soies en forme de moustaches environnent la gueule; la langue est échancrée; il n'y a point de conque aux oreilles, etc.: en sorte qu'à l'exception des deux grandes défenses qui lui changent la forme de la tête, et des dents incisives qui manquent en haut et en bas, le morse ressemble pour tout le reste aux phoques. Il a encore de commun avec les phoques d'habiter les mêmes lieux, et on les trouve presque toujours ensemble. Ils ont encore beaucoup d'habitudes communes: ils se tiennent également dans l'eau; ils vont également à terre; ils montent de même sur les glaçons; ils allaitent et élèvent de même leurs petits; ils se nourrissent des mêmes alimens; ils vivent de même en société et voyagent en grand nombre. Mais il paraît que le morse ne va pas si loin que les phoques; qu'il est plus attaché à son climat, et qu'on en trouve rarement ailleurs que dans les mers du Nord: aussi les phoques étaient connus des anciens et le morse ne l'était pas.

La plupart des voyageurs qui ont parcouru les mers de l'Amérique septentrionale, de l'Asie et de l'Europe, ont fait mention de cet animal; mais Zorgdrager et Cook sont ceux qui en parlent avec plus de connaissance.

« Les phoques et les morses, dit le premier de ces auteurs (*Pêche de la baleine,* 1750), se rendent, dans les grandes chaleurs de l'été, dans les plaines qui sont voisines de la baie d'Horisont et de celle de Klock, et l'on en voit quelquefois des troupeaux de 80, 100 et même jusqu'à 200, particulièrement des morses, qui peuvent y rester plusieurs jours de suite, et jusqu'à ce que la faim les ramène à la mer. On voit beaucoup de morses vers le Spitzberg; on les tue sur terre avec des lances. On les chasse pour le produit qu'on tire de leurs dents et de leur graisse; l'huile en est presque aussi estimée que celle de la baleine; leurs deux grandes dents valent autant que toute leur graisse; l'intérieur de ces dents a plus de valeur que l'ivoire, surtout dans les grosses dents, qui sont d'une substance plus dure et plus compacte que les petites. Une dent médiocre pèse 3 livres, et un morse ordinaire fournit une demi-tonne d'huile. Lorsqu'on a joint un de ces animaux sur la glace ou dans l'eau, on lui jette un harpon fort et fait exprès, et souvent ce harpon glisse sur sa peau dure et épaisse; mais lorsqu'il a pénétré, on tire l'animal avec un câble vers le timon de la chaloupe, et on le tue avec une forte lance destinée à cet usage; on l'amène ensuite sur la terre la plus voisine ou sur un glaçon plat. Il est ordinairement plus pesant qu'un bœuf. On commence par l'écorcher, et on jette sa peau, parce qu'elle ne vaut rien. On sépare de la tête avec une hache les deux dents, ou bien l'on coupe la tête pour ne pas les endommager; on coupe ensuite la graisse en longues tranches et on la porte au vaisseau. »

La femelle du morse, dit-on, met bas en hiver sur la terre ou sur la glace, et ne produit ordinairement qu'un petit, qui est, en naissant, déjà gros comme un cochon d'un an.

On prétend que ces animaux se nourrissent des coquillages qui sont attachés au fond de la mer, et qu'ils se servent aussi de leurs défenses pour les arracher (*Hist. nat. du Groenl.,* p. 162); d'autres assurent qu'ils ne mangent que d'une certaine herbe à larges feuilles, qui croît dans la mer, et qu'ils ne mangent ni chair ni poisson. Mais Buffon pense que ces opinions sont mal fondées, et il croit que le morse vit de proie comme les phoques, et surtout de harengs et d'autres petits poissons; car il ne mange pas lorsqu'il est sur terre, et c'est le besoin de nourriture qui le contraint de retourner à la mer.

Pêche des morses. — Elle n'est pas moins ancienne dans le Nord que celle des phoques. On leur donnait la chasse pour en avoir le cuir, la graisse et les dents ou défenses. Son cuir, divisé en lanières, servait à faire des câbles destinés au service des ancres, et réputés d'une telle force que soixante hommes n'en pouvaient rompre un. On les employait aussi dans les combats sur mer, pour lier fortement

ensemble les bâtimens de guerre qui devaient prendre part à l'action. Les défenses du morse n'étaient pas moins recherchées que son cuir; et dans le nord de l'Europe et de l'Asie, on mettait autant d'empressement à se les procurer qu'en avaient mis les Bretons, qui les employaient à l'ornement de leurs armures. Ces défenses avaient la même destination en Norwege. « La poignée de l'épée des rois, dit Schoning, était formée de cette matière précieuse. » Les peuples encore barbares des bords de la mer Glaciale recueillaient les défenses des morses avec beaucoup de soin, et ils en faisaient avec les étrangers un commerce, qui fut continué par les Russes. La chair du morse était prohibée, comme celle des phoques, dans les jours d'abstinence.

La pêche du morse se fait ordinairement sur les glaces du Spitzberg. Quand on a joint cet animal, on lui jette un harpon; on l'entraîne dans l'eau vers le timon de la chaloupe, et on le tue en le perçant avec une lance. Le morse est aussi difficile à suivre à force de rames que la baleine. Comme sa peau est extrêmement dure et épaisse, on l'atteint souvent jusqu'à trois fois avec une lance bien affilée sans pouvoir la percer : aussi les pêcheurs ont soin de frapper cet animal dans un endroit où la peau soit bien tendue, et ils ont soin de retirer aussitôt la lance; car souvent le morse la prend dans sa gueule et s'en sert pour blesser les assaillans. Il a une force prodigieuse dans l'eau, ce qui prouverait que la terre n'est pas tout-à-fait son élément.

De la chasse du morse. — On préfère la chasse des morses à leur pêche, parce qu'elle est bien moins dangereuse : on choisit le temps de la basse mer pour les aborder; on marche alors de front vers ces animaux, pour leur couper la retraite. Quand on en a tué quelques-uns, on fait une barrière de leurs cadavres, et on laisse quelques gens à l'affût pour assommer ceux qui restent.

Quand ces animaux sont blessés, ils deviennent furieux, frappent de côté et d'autre avec leurs dents, brisent les armes des chasseurs, et dans le désespoir où ils se trouvent réduits, mettent leurs têtes entre leurs pattes et se laissent ainsi rouler dans l'eau. Si le hasard ou le besoin en a rassemblé un grand nombre, ils se secourent les uns les autres, vont à la mer, entourent les chaloupes et cherchent à les renverser. Le morse est souvent attaqué par l'ours du Groenland, qui semble être le tyran des mers du Nord.

MORUE, *gadus-morhua.* (Lin.) Poisson du genre des gades, dont la pêche est d'une haute importance pour plusieurs nations de l'Europe et de l'Amérique septentrionale, et qui, à raison de son abondance et de la facilité avec laquelle on le conserve, procure de grandes ressources alimentaires aux quatre parties du monde.

Dénominations. — La morue se nomme *morhuel* dans plusieurs pays septentrionaux de l'Europe; *molue, cabiliau, cabillau,* dans quelques contrées de la France, et *cabillaud* sur les côtes de Flandre et en Hollande; en anglais, *codfish, keeling, melvel,* etc.; en allemand et en danois, *kabeljan, stockfisch* quand elle est séchée, *laberdan* quand elle est salée, et *klippfisch* quand elle est salée et séchée; en hollandais, *cabiljau;* en islandais, *torskur, kablau;* en groenlandais, *saraudlirksoak.*

Dans le commerce, on confond souvent, sous la dénomination de *morue,* d'autres poissons que l'on a préparés et conservés de la même manière : ainsi le *lieu* ou *colin,* le *merlus* ou *merluche,* le *tacaud,* et quelques autres poissons du genre des gades, sont vendus sous le nom de morue.

On donne aussi différens noms à la morue, suivant l'état où elle se trouve lorsqu'on l'achète : quand on mange ce poisson frais et tel qu'il sort de l'eau, on le nomme *cabillau, cabeliau* ou *cabileau;* c'est par conséquent la *morue fraîche.* Si ce poisson a été salé et point séché, c'est de la *morue verte;* s'il a été salé et séché, c'est de la *morue sèche;* s'il a été séché sans avoir été salé, c'est du *stockfisch* ou de la *morue en bâton.* Enfin, quelques circonstances particulières dans la préparation des morues leur font donner des noms différens : les unes sont dites en *grenier,* les autres en *barils* ou au *sec* et en *saumure.* La *morue blanche* est celle qui a été salée, puis séchée, et sur laquelle le sel a laissé une croûte blanchâtre. La *morue noire, pinnée* ou *brumée,* est celle qui a éprouvé un commencement de décomposition en séchant : de telle sorte qu'une partie de sa graisse, se portant à la surface et s'y combinant avec le sel, y a produit une espèce de poussière grise ou brune. Il ne faut pas la confondre avec la *morue noire* fraîche, qui est une autre espèce de gade. La *morue ronde* est celle qui, dans sa préparation, a conservé la forme arrondie de sa queue; enfin la *morue plate* est celle qui a été, dans le même cas, complétement ouverte et aplatie. La *Merluche* (voy. ce mot) est une espèce particulière de gade fort voisine de la morue, et l'on donne souvent le nom de merluche à la *morue sèche* et à la *morue salée.*

Dans un grand nombre de places de commerce, on a eu et on a encore différentes manières de désigner les morues distribuées en assortimens, d'après les divers degrés de leurs dimensions ou de leur bonté. A Nantes, par exemple, on appelle *grandes morues* les morues salées qui sont assez longues pour que 100 de ces poissons pèsent environ 900 livres; *morues moyennes,* celles dont le 100 ne pèse qu'environ 600 livres; *raguets* ou *petites morues,* celles de l'assortiment qui vient ensuite; et *rebuts, lingues* ou *très-petites morues,* celles d'un assortiment plus inférieur encore.

Sur quelques côtes de la Manche, le nom de *morue-gaffe* indique les très-grandes morues; cinq autres assortimens inférieurs sont indiqués par les dénominations de *morue marchande,* de *morue-trie,* de *raguet* ou *lingue,* de *morue valide* ou *patelet,* et de *morue viciée,* dénomination qui appartient en effet à la plus mauvaise qualité.

Dans ce même port de Nantes dont nous venons de parler, les morues sèches étaient divisées en sept assortimens, dont les noms étaient, suivant l'ordre de la supériorité des uns sur les autres, *morue privée, morue grise, grand marchand* ou *fourillon, grand rebut* et *petit rebut.*

A Bordeaux, à Bayonne et dans plusieurs ports de l'Espagne occidentale, on ne distingue que trois assortimens de morue : le *marchand,* le *moyen,* le *rebut.*

Description. — La morue est un poisson si répandu dans le commerce, qu'il est peu de personnes qui n'en aient mangé; et cependant il est peu connu dans sa forme naturelle, parce qu'il n'arrive dans l'intérieur des continens qu'après avoir subi des préparations qui l'ont dénaturé, et pour lesquelles on lui a retranché la tête et ouvert le ventre. Il est donc nécessaire d'en donner une description exacte.

La morue (voy. la *Pl.* 4, *fig.* 6) a ordinairement 2 à 3 pieds de longueur, et pèse de 15 à 20 livres; mais on en prend quelquefois de beaucoup plus grosses : on en cite une qui avait 6 pieds de long et qui pesait 78 livres.

Elle a le corps aplati, atténué aux deux bouts, couvert de larges écailles, gris bleuâtre en dessus, blanc rougeâtre en dessous, et presque par-tout parsemé de taches jaunâtres; la tête grosse; la bouche très-fendue; la mâchoire supérieure avancée; la mâchoire inférieure pourvue d'un petit barbillon, et toutes deux garnies de plusieurs rangs de petites dents, dont plusieurs ne sont point articulées avec la mâchoire, mais simplement implantées dans la chair; les dents du premier rang plus grandes; les yeux très-gros, voilés par une pellicule qui en affaiblit l'usage; la membrane des ouïes soutenue par 7 rayons et couverte par un opercule de trois lames; trois nageoires dorsales, médiocres, tronquées, et à 19, 15 et 21 rayons; deux nageoires anales semblables à celles du dos, mais sans taches, et ayant 16 et 17 rayons; celles de la poitrine arrondies, jaunes, sans taches et composées de 16 rayons; celles du ventre triangulaires, grises, sans taches, et formées par 6 rayons; enfin celle de la queue légèrement arrondie, tachetée et composée de 30 rayons.

La figure que nous avons donnée, *Pl.* 4, a été prise dans le *Traité des Pêches* de Duhamel; mais nous devons faire observer que ce poisson n'a point toujours la bouche ouverte, ainsi que la figure la représente : elle ressemble à celle du merlan, même planche, *fig.* 9, lorsqu'elle est fermée.

Nous avons donné aussi, d'après le même auteur, dans la *Pl.* 1re., une figure de la morue, telle qu'elle est en vie en sortant de l'eau, et des détails anatomiques de quelques-unes de ses parties intérieures.

Le carré inférieur de la planche représente cette morue; *x*, la bouche; *y*, le barbillon du menton; *a*, *b*, la longueur de la tête; *m*, *n*, *o*, les trois nageoires du dos; *R*, *S*, les deux nageoires anales; *e*, *p*, *o*, la nageoire de la queue; *V*, la nageoire de dessous la gorge, et plus haut la nageoire de derrière les ouïes.

La *fig.* 1re. représente la mâchoire décharnée et ouverte, pour faire voir les dents qui tiennent aux mâchoires, ainsi que la langue.

La *fig.* 2 est destinée à faire voir des osselets ou cartilages durs, *L L*, *K K*, qui sont chargés d'aspérités; *H*, l'ouverture du gosier.

La *fig.* 3 représente une partie des branchies, que les pêcheurs appellent *guignes*;

La *fig.* 4, un bout d'intestin ouvert, pour faire voir des glandes qui sont attachées au velouté; *G*, le rectum;

La *fig.* 5, *A A*, la vessie pneumatique, qui est accompagnée des muscles et de deux appendices *C C*, qui l'attachent par en haut.

La *fig.* 6 est destinée à faire voir une chair glanduleuse *d*, qui est attachée en dedans de la vessie pneumatique.

Habitation. — Lacépède a déterminé de la manière suivante les lieux qu'habite la morue : l'eau douce, dit ce naturaliste, ne convient point à la morue; on ne la voit jamais dans les fleuves ou les rivières; elle ne s'approche même des rivages, au moins ordinairement, que dans le temps du frai; pendant le reste de l'année, elle se tient dans la profondeur des mers, et par conséquent elle doit être placée parmi les véritables poissons pélagiens. Elle habite particulièrement dans la portion de l'Océan septentrional comprise entre le 40e. degré et le 66e. Elle perd de ses qualités lorsqu'elle se trouve plus au nord ou plus au sud, et voilà pourquoi apparemment elle ne doit pas être comptée parmi les poissons de la Méditerranée ou des autres mers, dont l'entrée, plus rapprochée de l'équateur que le 40e. degré, est située hors des plages qu'elle fréquente.

On la pêche dans la Manche, et on la prend auprès des côtes du Kamtschatka, vers le 60e. degré; mais dans la vaste étendue de l'Océan boréal qu'occupe cette espèce, on peut distinguer deux grands espaces qu'elle semble préférer. Le premier de ces espaces remarquables peut être conçu comme limité, d'un côté, par le Groenland et par l'Islande; de l'autre, par la Norwege, les côtes du Danemarck, de l'Allemagne, de la Hollande, de l'est et du nord de la Grande-Bretagne, ainsi que des îles Orcades. Cet espace comprend les endroits désignés par les noms de *Dogger's bank*, *Well-Bank* et *Grommer*. On peut y rapporter les petits lacs d'eau salée des îles de l'ouest de l'Écosse, où des troupes considérables de grandes morues attirent, principalement vers Gareloch, les pêcheurs des Orcades, de Peterhead, de Portsoy, de Firth et de Murray.

Le second espace, moins anciennement connu, mais plus célèbre parmi les marins, renferme les plages voisines de la Nouvelle-Angleterre, du Cap-Breton, de la Nouvelle-Écosse, et sur-tout de l'île de Terre-Neuve, auprès de laquelle est ce fameux banc de sable désigné par le nom de *grand banc*, qui a près de 100 lieues de longueur sur environ 60 de largeur, au-dessus duquel on trouve depuis 60 jusqu'à 300 pieds d'eau, et près duquel les morues forment des légions très-nombreuses, parce qu'elles y rencontrent en très-grande abondance les harengs et les autres animaux marins dont elles aiment à se nourrir.

Nourriture. — La morue est très-vorace : elle se nourrit de poissons, de mollusques et de crabes. Elle a un estomac très-volumineux, et des sucs digestifs si puissans et d'une action si prompte, qu'en moins de 6 heures un petit poisson peut être digéré en son entier dans son canal intestinal. De gros crabes y sont aussitôt réduits en chyle; et avant qu'ils ne soient amenés à l'état de bouillie épaisse, leur tête s'altère, rougit comme celui des écrevisses que l'on met dans de l'eau bouillante et devient

très-mou. La morue est si goulue, qu'elle avale souvent des morceaux de bois ou d'autres substances qui ne peuvent pas servir à sa nourriture ; mais elle jouit de la faculté de pouvoir rejeter facilement les corps qui l'incommodent.

Propagation. — Le temps du frai, qui appelle les morues sur les côtes, soit de l'Europe, soit de l'Amérique septentrionale, varie suivant la latitude et l'époque plus ou moins retardée où la chaleur commence à se faire sentir. Communément c'est vers le mois de février que ce frai a lieu auprès de la Norwege, du Danemarck, de l'Écosse, de l'Angleterre, etc. ; mais comme l'île de Terre-Neuve appartient à l'Amérique septentrionale, et par conséquent à un continent plus froid que l'ancien, l'époque de la ponte et de la fécondation des œufs y est reculée jusqu'en mars, avril, etc. : de plus, les grosses morues fraient avant les petites, comme chez les autres espèces de poissons ; de sorte que cette opération dure 3 mois. Le nombre de leurs œufs est tel, que, si elles n'avaient pas un grand nombre d'ennemis, elles encombreraient bientôt l'Océan. Leuwenhoek en a compté 9,344,000 dans une femelle de moyenne grosseur. Elles les déposent sur des fonds inégaux, entre les pierres, où une grande partie devient la proie des autres poissons.

La croissance des morues paraît être fort rapide ; mais on n'a pas d'observation qui en constate positivement la progression. Elles n'ont point la vie dure, et elles meurent dès qu'on les tire de l'eau ou qu'on les fait passer dans l'eau douce.

Qualités. — Leur chair est blanche, feuilletée, ferme, d'un excellent goût et d'une digestion très-facile. La langue passe pour être un manger très-délicat, soit fraîche, soit salée, et en conséquence on la réserve avec soin. La tête et le foie sont aussi des morceaux très-délicats. Comme elle est bien meilleure fraîche que salée ou séchée, les pêcheurs tâchent de transporter les morues en vie dans les ports de mer ; et pour cet effet, ils les mettent dans des vaisseaux où l'eau de mer entre à fond de cale, et ils leur percent la vessie aérienne avec une épingle, pour les obliger à rester au fond.

DE LA PÊCHE DE LA MORUE.

L'importance de cette pêche nous oblige à donner quelques détails sur son histoire, les époques et les lieux où elle se pratique, les instrumens qu'on y emploie, et les réglemens dont elle a été l'objet.

I. *Note sur l'histoire de la pêche de la morue.*

M. Noël, dans son *Histoire générale des Pêches*, donne des renseignemens étendus sur celle de la morue : nous en extrairons une grande partie des documens qui entreront dans cette notice. Cet auteur observe que la morue proprement dite ne fut connue ni des Grecs ni des Romains ; et que par la dénomination d'*osellus* ou de *gadus*, employée par les Romains, il faut entendre une ou plusieurs espèces de la même famille, que possède la Méditerranée.

Les actes les plus anciens qui se rapportent à la pêche de la morue remontent vers la fin du IXe. siècle.

On pêchait ce poisson dans les eaux de l'île de Helgeland en 888 ; on en exportait même une certaine quantité pour l'Angleterre. La pêche s'en faisait en pleine mer, loin des côtes, circonstance qui suppose l'emploi d'un grand système, non de filets, mais de lignes ; car l'usage des premiers n'a été introduit que 8 siècles plus tard. Il est au moins certain qu'à cette époque la pêche occupait en Norwege une multitude de bras, et il convient de faire remonter à ces temps éloignés les priviléges de pêche dont jouissait Vaagen, l'une des plus anciennes villes du Nordland : c'était l'estaple où tous les pêcheurs norwégiens et Fennes étaient obligés d'apporter leur poisson avant de le vendre aux habitans des montagnes.

Eystein, prince pacifique et bienfaisant, fit bâtir, en 1120, une église à Vaagen, avec des cabanes pour les pauvres qui se livraient à la pêche. Ce prince, forcé dans une assemblée publique d'exposer ce qu'il avait fait de remarquable et d'utile depuis qu'il était sur le trône, ne manqua pas de citer l'établissement de Vaagen.

Le Lofoden, où se réunissaient, à la fin de l'hiver, les pêcheurs de toutes les côtes de la Norwege, est un espace de mer qui a emprunté son nom de celui du district territorial dont il fait partie dans le Nordland. Il s'étend depuis Moskoenæs jusqu'à Vaagen, dans le nord-ouest ; il a environ 9 milles de long sur quelques milles de large. Les îles principales qui en forment l'enceinte sont au nombre de sept. Des courans très-rapides règnent autour de ces îles. C'est là que se rendent tous les ans, dans le mois de février, des millions de morues qui arrivent de la mer Glaciale. Cette pêcherie, qui ne le cède pas à celle du banc de Terre-Neuve, est encore aujourd'hui la plus renommée de tout le Nord. Depuis 900 ans qu'elle est fréquentée par les pêcheurs, les morues n'ont jamais manqué de s'y rendre ; elles y viennent frayer sur des fonds sablonneux très-favorables à la pêche, entre lesquels on distingue ceux de Vaagen, de Kabelvog, d'Henningsvar, de Skroven, etc. Il est constant que l'affluence périodique de ces poissons est due à la position particulière et privilégiée du Lofoden, qui représente une espèce de mer intérieure, mise à couvert des tempêtes par des îles qui, leur opposant une barrière naturelle, contribuent à maintenir l'eau dans la température nécessaire à l'accomplissement du frai, qui s'opère au mois de mars.

La pêche de la morue et des autres espèces de la même famille susceptibles d'être salées ou séchées acquit une grande importance quand les Norwégiens eurent peuplé l'Islande, conquis les îles Orkney, les Hébrides, l'île de Man et la partie septentrionale de l'Irlande.

Dans le cours des siècles suivans, on voit les côtes de Halgeland, du Nordland, du Finmarck, de l'Islande, fréquentées par une foule de pêcheurs tant nationaux qu'étrangers, qui, après avoir salé et séché le poisson sur les rochers voisins des fonds de pêche, l'exportaient dans l'Europe occidentale, dans les ports de la Baltique. Avec le temps, la ville de Bergen seconda les progrès de ce commerce. Les marchands de la Confédération Hanséatique ayant

établi un comptoir dans cette ville en 1278, les Norwégiens trouvèrent plus commode de vendre à ces étrangers leur poisson, que de le porter eux-mêmes dans les autres contrées.

La consommation s'augmenta de plus en plus quand les Slaves furent convertis au christianisme et eurent adopté l'usage du poisson dans les jours d'abstinence, et quand les Croisades, dirigées par l'Ordre Teutonique, en 1225, eurent étendu et propagé la religion chrétienne en Pologne. La Baltique offrit de si grands débouchés dans sa partie orientale, que la pêche du Nord put à peine y suffire. Le commerce avec l'Allemagne par l'Elbe ne le cédait point à celui que la Vistule ouvrait avec la Pologne : c'était de la morue fraîche qu'on expédiait pour ces contrées; car le sel étant une denrée assez rare dans le Nord, les pêcheurs ne pouvaient saler qu'une petite partie de leur poisson. En 1331, il est fait mention de la morue sèche, *stockfisch*, sous Waldemer II, roi de Danemarck, comme d'un poisson qui était préparé sur les côtes de Norwege. Vaagen, qui continuait d'en être l'entrepôt, se maintint dans cette jouissance jusqu'à l'époque où le nombre des villes s'étant accru, ses priviléges en reçurent quelque atteinte, chacune d'elles voulant profiter des avantages de sa situation particulière.

La pêche de la morue ne florissait pas moins en Islande, et en 1412 on compta trente gros bâtimens étrangers qui y faisaient cette pêche.

Depuis long-temps, l'Écosse occidentale et les Hébrides se livraient avec succès à la même pêche : elle s'y pratiquait sur les bancs de Barra et sur plusieurs autres, entre les Hébrides et l'Irlande, dont les fonds sont très-poissonneux. M. Noël pense que les Espagnols, les Biscayens et les Basques allaient pêcher dans ces parages à la faveur des concessions qu'ils avaient obtenues des seigneurs des îles, parce qu'ils en usaient encore ainsi dans le XIV^e^. siècle. Ils faisaient sécher leur poisson dans les havres du royaume d'Angleterre et sur les côtes du duché de Bretagne, ainsi que cela résulte d'un traité conclu en 1351 entre les Anglais et les sujets du roi de Castille. Comme le banc de Terre-Neuve n'était pas encore découvert, la pêche faite au nord de l'Irlande et à l'ouest de l'Ecosse fournissait le poisson nécessaire à la consommation de l'Espagne. En 1353, les villes du Portugal et des Algarves firent un semblable traité.

La morue préparée en sec, en Angleterre, s'appelait aussi *stockfisch* dans le XIV^e^. siècle. En 1306, elle est citée sous ce nom dans les droits de pontage de Londres, sous Édouard I^er^. En 1357, il est question du *stockfisch* de Saint-Botulph, petit port de l'Écosse orientale, ainsi que du lingue et du merlus. Il est probable qu'à cette époque on donnait, comme aujourd'hui, le nom de *stockfisch* tant à la morue qu'aux autres espèces de gades qui s'en rapprochaient le plus par la grandeur de la taille, et qu'on faisait sécher par le même procédé. La morue salée s'appelait *keeling*, *skeiking*, *streiling* ou *esteiling*.

La Hollande faisait elle-même cette pêche. On voit par une charte de Guillaume, comte de Hainaut, donnée en 1333, et par une autre de 1357, que le kabeljau, qui est la véritable morue, le schelfisch, qui représente une morue de petite taille, etc., etc., sont mis au nombre des poissons de mer dont on usait le plus communément. On sait que les noms de *kabeljau* et de *hoek* furent, en 1350, le cri de ralliement de deux factions qui déchirèrent la Hollande. Il est aussi fait mention de la morue, sous le nom de *kabeljau*, dans une ordonnance du comte d'Ostervant, qui fixe les droits qu'elle devait payer en 1437 au port de la Brille. La ville de Bruges était alors le principal entrepôt de stockfisch que le Nord fournissait à la consommation du midi de l'Europe. Il arrivait aussi de la morue salée en barils, tant à Bruges qu'à Anvers.

Dans ces temps éloignés, la pêche de la morue et des autres espèces de gades n'était pas étrangère à la France. La morue et l'églefin sont les poissons qu'il faut entendre par *piscis pendiculus*, poisson qu'on suspend pour le faire sécher, dont il est fait mention dans une charte de Thierri, comte de Flandre, en 1143.

Mais c'est sur-tout depuis la découverte du grand banc de Terre-Neuve que les Français se sont occupés de cette pêche. Selon Anderson, ils y envoyèrent, en 1536, le premier vaisseau destiné à la pêche de la morue. En 1578, il s'y trouva cent cinquante vaisseaux français, 100 vaisseaux espagnols, cinquante vaisseaux portugais et trente vaisseaux anglais.

Il paraît, en dernière analyse, que pour la pêche de la morue comme pour celle du hareng, c'est la nation hollandaise qui en a tiré les plus grands bénéfices. Jusqu'au siècle dernier, elle a fait un très-grand commerce de ces poissons dans presque toute l'Europe. Les efforts des Espagnols, des Français et des Anglais pour participer à ce commerce n'ont eu long-temps qu'un demi-succès : les Hollandais ont toujours pu donner des morues de meilleure qualité et à un prix inférieur; mais ce commerce a diminué par suite des circonstances politiques. La France était parvenue à faire des pêches assez considérables avant la révolution; et l'on voit, par un rapport du ministre Rolland à la Convention, que, pendant le 1^er^. semestre de 1792, il était parti des ports de France deux cents vaisseaux, portant ensemble 19,153 tonneaux pour la pêche de la morue. Or, on évalue ordinairement la pêche de chaque vaisseau, l'un portant l'autre, à 6,000 poissons, ce qui suppose une pêche de 1,212,000.

Aujourd'hui ce sont les Anglais qui envoient le plus de vaisseaux à la pêche de la morue; mais ils ont des concurrens dans les habitans des États-Unis de l'Amérique, placés à peu de distance de Terre-Neuve. Les Anglais y ont envoyé, dans une seule année, jusqu'à 20,000 matelots.

En résumé, le banc de Terre-Neuve est aujourd'hui le principal rendez-vous des pêcheurs français, anglais, hollandais, espagnols et américains, et l'on assure qu'il y a chaque année, sur ce banc, de 6 à 7,000 vaisseaux, qui prennent environ 40,000,000 de poissons. Ces poissons, après avoir été séchés ou salés, deviennent l'objet d'un commerce qui se répand dans toutes les parties du monde.

Nous ferons connaître, à la fin de cet article, les

réglemens rendus en France depuis 1681 sur cette pêche, et les encouragemens dont elle a été l'objet.

II. *Des instrumens dont on se sert pour la pêche de la morue.*

On prend les morues au filet et à l'hameçon; mais la pêche des morues au filet n'est pas aussi avantageuse que le pourraient croire ceux qui ne connaissent pas leurs habitudes. On peut rarement prendre par ce moyen de grosses pièces, même sur les bancs les plus peuplés, attendu qu'elles se tiennent constamment au fond ou à une très-petite distance du fond, et qu'il ne serait pas facile de manier des filets assez longs pour les atteindre. De plus, la fréquence de ce mode de pêche éloigne les morues des lieux où on le pratique, ainsi qu'on en a fait la malheureuse expérience sur les côtes de Suède et de Norwege: aussi y a-t-on renoncé par-tout ou presque par-tout. Aujourd'hui on ne prend plus les morues qu'à l'hameçon par les procédés qu'on décrira plus loin. Il convient cependant de dire qu'on se servait, pour cette pêche, de filets de 20 brasses de long et d'une brasse de haut, dont les mailles avaient 3 pouces en carré; on les laissait tomber jusqu'à 70 brasses et plus. Un bateau monté par six hommes portait ordinairement dix-huit de ces filets, qu'on tendait le soir et qu'on levait le matin; souvent ils étaient emportés par des cétacés ou de grands squales; et les pêcheurs se trouvaient quelquefois, après de pénibles et dangereux travaux, avoir perdu leur capital et leur temps.

III. *Des pêches qui se pratiquent assez près des côtes de France, de Hollande et d'Angleterre, pour que les morues puissent être mangées fraîches ou demi-salées.*

Les morues, dont on peut admettre la source dans le Nord, se distribuent dans une grande partie de l'Océan. Il y a peu d'endroits dans cette grande mer où l'on n'en prenne quelques-unes; mais dans plusieurs elles y paraissent en si petite quantité, qu'on ne daigne pas y établir des pêches uniquement pour cet objet, tandis que dans d'autres elles s'y montrent dans la plus grande abondance.

Nous avons dit que, quoique les morues soient des poissons du Nord, elles se retirent dans les grands fonds lorsqu'il fait très-froid, et qu'elles paraissent sur les bancs près des côtes et dans les golfes lorsque l'air est adouci; néanmoins les bancs ou bouillons de poissons dont elles se nourrissent les engagent à paraître plus tôt ou plus tard dans certains endroits, où les pêcheurs vont les chercher, non-seulement parce qu'elles s'y rassemblent en grand nombre, mais encore parce que la pêche y est plus facile que dans les grands fonds.

L'incertitude de l'arrivée de ces poissons sur les bancs donne à ceux qui en sont voisins un grand avantage sur ceux qui en sont éloignés, puisqu'ils peuvent, sans s'exposer à de longues traversées, aller examiner si ces endroits sont meublés de morues, afin d'y venir ensuite en nombre pour y faire leur pêche.

Quoique les morues ne soient pas fort communes sur nos côtes, on ne laisse pas d'y en prendre quelques-unes, soit dans les parcs, soit avec des cordes garnies d'haims, qu'on tend pour prendre d'autres poissons, soit dans les folles, qu'on tend par fond, ou d'autres filets. Il n'est pas ordinaire de prendre de grosses morues par ces sortes de pêches; mais dans la Manche on en prend assez communément de jeunes, qui ne sont pas plus grosses que des merlans, et que les chasse-marées confondent dans leurs paniers avec ce poisson.

On prend plus communément de grosses morues ou cabillauds à l'ouverture de la Manche ou à l'entrée de la mer d'Allemagne: on tend pour cela de grosses cordes par fond garnies d'haims.

Ces morues se consomment fraîches dans les villes voisines de la mer; on en chasse même à Paris lorsque l'air est frais; elles s'y vendent sous le nom de *cabillauds*, parce que communément elles viennent des ports de Flandre, où les morues se nomment ainsi. Cette pêche aux grosses cordes se pratique assez communément par les pêcheurs de Ghivede, village de la ci-devant amirauté de Dunkerque, qui est situé à l'ouverture de la mer d'Allemagne.

Pêche à l'embouchure de la Meuse. — La morue qui se pêche à l'embouchure de la Meuse, et qu'on nomme dans le commerce *morue de Meuse*, est un gros cabillaud, puisqu'on en prend qui pèsent jusqu'à 20 livres; il est très-délicat, et plus estimé que celui du grand banc et de l'Islande: aussi se vend-il plus cher. Une partie se consomme frais: les Hollandais salent le reste en barils. Comme cette morue peut être mangée fraîchement salée, cette circonstance contribue beaucoup au mérite qu'on lui accorde.

Pêche sur les côtes d'Ecosse. — Les Ecossais font l'été la pêche des morues ou cabillauds le long de leurs côtes avec des haims, dans de petites chaloupes, qui reviennent tous les soirs à terre et rapportent leur poisson; mais ils font des pêches plus considérables sur des rifs et bancs qui sont au nord de l'Ecosse: la plupart de ces morues se consomment fraîches. Quand les pêcheurs s'écartent à 12 ou 15 lieues au large de Boukeners, et qu'ils appréhendent que leur poisson ne se gâte, ils le salent à demi: ce peu de sel raffermit la chair, et lui donne un goût relevé qui la rend plus agréable que celle qui est fraîche. Ordinairement les Ecossais quittent vers la mi-juin la pêche du nord de l'Ecosse pour aller plus au nord ou pêcher, ou s'accommoder des poissons que les naturels du pays ont pêchés et préparés, et ils viennent, à leur retour, s'établir sur le Dogger's bank.

Pêche en Irlande. — La partie du royaume d'Irlande la plus abondante en morues est à l'ouest, aux environs de la baie Dingle: elle se fait depuis la Saint-Michel jusqu'au mois de mai. On pêchait des morues en Irlande dans la Shure, rivière de Waterford, depuis le mois de juin jusqu'à celui de novembre. On y prend les morues dans des parcs ouverts, qui présentent leur embouchure à la marée montante: ces parcs sont terminés par un grand filet en manche, où elles entrent; pour les y prendre avant que la marée soit entièrement retirée, on construit auprès de la manche un échafaud qui a

8 pieds en carré; il est formé de forts pieux, qui sont à un pied les uns des autres, et assez longs pour que l'échafaud ne soit point recouvert par la haute mer. Cet échafaud, garni de cordes et de poulies, sert à relever la manche pour prendre le poisson avant que la mer soit retirée. On voit de ces parcs établis dans la baie de la rivière, et même, à ce qu'on assure, jusqu'à Waterford, qui est à une lieue de la mer, où apparemment la marée remonte et où l'eau est salée.

Les morues sont également fréquentes sur les côtes de la Prusse, du Danemarck, de la Norwege, de la Suède, de la Russie, de l'Islande et autres îles. On les y prend généralement à l'hameçon, mais aussi quelquefois avec des filets et autres engins.

Pêche sur le Dogger's bank. — C'est principalement sur les bancs appelés *Dogger's bank*, *Well-Bank* et *Grommer* que se fait réellement en Europe ce qu'on appelle proprement la pêche de la morue. On se bornera à parler de celle qui se fait sur le *Dogger's bank* ou banc des chiens, qui a environ 50 lieues d'étendue, et qui est situé entre la côte occidentale d'Angleterre et celle de la Hollande à l'orient. Comme ce banc est considérable, il convient de le choisir pour faire comprendre ce qui peut se pratiquer sur les autres.

Il est probable que le nom qu'on a donné à ce banc vient de ce qu'on y trouve des chiens de mer, qui s'y rendent par bancs ou bouillons, comme les autres poissons de passage. C'est le rendez-vous des pêcheurs de toutes les nations; mais comme ce banc est assez près de la Hollande, les pêcheurs de cette nation le fréquentent plus que les autres. Ils ont des vaisseaux de 60 à 80 tonneaux, et d'autres beaucoup plus petits, qui y font deux ou trois voyages par an; quelques-uns même y continuent leur pêche sans interruption pendant 5 ou 6 mois; en ce cas, ils chargent les poissons qu'ils ont pris sur de petits bâtimens, qui les transportent en différens ports de Hollande : d'autres quittent cette pêche en septembre pour aller à celle du hareng à Yarmouth, et reviennent ensuite reprendre leur pêche sur le Dogger's bank, ne rentrant chez eux que quand ils y sont forcés par le mauvais temps, quand les vivres leur manquent, ou encore lorsqu'ils ont fait leur cargaison.

Quoique ce banc soit à environ 50 lieues des côtes de Hollande, les pêcheurs ne laissent pas d'y transporter quelquefois des cabillauds en vie, au moyen des barques à vivier.

La morue qu'on pêche sur le Dogger's bank est la même que celle du grand banc de Terre-Neuve, et si elle est plus blanche lorsqu'elle est salée, cette différence dépend de sa préparation; elle a toujours l'avantage d'être très-fraîche nouvellement salée, et de primer beaucoup celle de Terre Neuve.

On trouve sur le Dogger's bank des endroits où il n'y a que 12 à 14 brasses d'eau, ce qui y rend la pêche bien commode; cependant on y rencontre peu de poisson, les morues se plaisant dans des endroits où il y a 60 jusqu'à 80 brasses d'eau : alors la pêche est fatigante; mais c'est dans ces endroits qu'on prend les plus beaux poissons.

La distance du Dogger's bank des côtes de la Hollande n'étant que d'une cinquantaine de lieues, et celle de ses extrémités à l'Angleterre et au Danemarck étant encore moindre, on peut facilement transporter dans ces pays les morues qui n'ont pas été blessées assez dangereusement, en retirant les hameçons qui les ont accrochées, pour craindre qu'elles meurent des suites de leurs blessures. A cet effet, on construit des barques à viviers, c'est-à-dire de petits vaisseaux pontés, dans lesquels on forme dans la cale, à l'arrière du grand mât, une séparation bien calfatée, que l'on subdivise en cases. Cette espèce de soute a une communication avec la mer, d'un côté, par des trous, et avec le pont, de l'autre, par un soupirail qui peut se fermer à volonté. Le poisson se conserve assez long-temps dans ces sortes de viviers pendant l'hiver et lorsque le temps est beau; mais pendant les chaleurs de l'été, et lorsque le navire est battu par les vents, il est fort difficile de le garder en vie plus de 5 à 6 jours. On le nourrit avec les objets qui ont servi d'appât pour le prendre, ou avec d'autres du règne animal.

Comme, depuis plusieurs siècles, les peuples maritimes de l'Europe se disputent à qui prendra annuellement le plus de morues dans le Dogger's bank et dans les autres lieux qu'elles fréquentent, elles ont dû, quelles que soient la rapidité de leur croissance et leur fécondité, y diminuer en grosseur et en nombre. Les registres de Hollande, qui font mention du produit des anciennes pêches, constatent qu'elles étaient bien plus fructueuses autrefois. Ainsi, il n'y a pas de doute que le prix de la morue salée ou sèche serait aujourd'hui hors de la portée de la classe qui en consomme le plus, si la découverte de l'Amérique n'avait pas étendu la sphère d'activité des pêcheurs, et non-seulement comblé le *déficit*, mais encore procuré une augmentation incalculable de produit.

C'est de la pêche qui se fait dans cette partie du monde que nous allons parler.

IV. *Pêche de la morue dans l'Amérique septentrionale.*

C'est, comme nous l'avons dit plus haut, depuis le 40e. degré jusqu'aux glaces du pôle, que l'on trouve des morues sur les côtes de l'Amérique septentrionale. Dans ce long espace, on les pêche sur le bas-fond de l'Acadie, dans la baie du Canada, autour de l'île des Sables, sur le banc Vert, et surtout sur le *grand banc de Terre-Neuve*.

Ce dernier banc, trois fois plus long et six fois plus large que le Dogger's bank, est seul une mine qui, depuis deux siècles, a fourni plus d'argent que les mines du Potosi aux peuples industrieux de l'Europe et aux habitans de l'Amérique.

En décrivant la manière dont on pêche la morue sur ce banc, aujourd'hui le plus fréquenté de l'univers par les pêcheurs, nous ferons connaître ce qui se pratique par-tout.

Saison. — Quoique les côtes de l'Acadie soient en général long-temps occupées par les glaces, l'extrémité occidentale s'en dégarnit assez tôt pour que les morues commencent à donner au cap de Sable dès le mois de mars; puis remontant lentement du

côté du nord, le long de la côte, ces poissons se rendent, vers les premiers jours de mai, sur les bancs de l'île de Sable. On prétend même qu'on peut pêcher durant l'hiver en quelques endroits de la côte de l'Acadie lorsque les havres et les baies de l'île de Terre-Neuve sont glacés; mais alors la mer est très-dangereuse dans tous ces parages, où on a vu plusieurs fois des navires pris par les glaces. Quand on tombe dans des brumes qui chargent de givre les cordages, on ne peut manœuvrer, et il n'y a guère que ceux qui ont leurs habitations à portée de ces parages qui puissent profiter des circonstances favorables pour pratiquer cette pêche. Souvent, dans le mois d'avril, la morue commence à frayer dans les baies de l'Amérique septentrionale : alors elle ne fait que passer sur le banc de Terre-Neuve, et pour cette raison la pêche y est très-incertaine. La saison du frai continue quelquefois en Amérique jusqu'en juin. Indépendamment de cette marche des morues, elles sont attirées par des poissons dont elles sont très-friandes : c'est pourquoi on peut commencer la pêche des morues au Cap-Breton et vers l'Acadie dans les premiers jours de mai, parce que c'est la saison de l'arrivée des harengs dans ces parages, où ils restent jusqu'à la fin de septembre.

Ce qui se trouve encore de glace en quelques endroits aux mois de mai, juin et même juillet, n'interrompt pas ordinairement la pêche, attendu que ces terres sont plus ouest que l'île de Terre-Neuve; quelquefois cependant on est forcé de ne rien faire jusqu'en juin; et quoique assez souvent on puisse prendre des morues dès le mois d'avril sur la côte sud de l'île de Terre-Neuve, où sont Plaisance, Saint-Pierre, etc., pour l'ordinaire on n'y commence la pêche que vers le 20 de mai.

Absolument parlant, il serait possible de faire la pêche dès le mois d'avril dans les baies du golfe Saint-Laurent, qui baigne à l'ouest l'île de Terre-Neuve; mais il est prudent de ne pas le tenter : on y courrait trop de risques, tant de la part des vents qu'à cause des glaces, dont on pourrait être surpris : c'est pour ces raisons que les pêcheurs n'entrent dans la grande baie qui fait partie du golfe que vers le 15 de juin; cependant on peut y arriver plus tôt et plus sûrement par le Cap-Breton; mais assez souvent ce serait inutilement, la morue ne s'y portant en abondance que vers le 20 juin, qu'elle y est attirée par les harengs. A-peu-près dans le même temps, les glaces permettent de pêcher à la bande de l'est de l'île de Terre-Neuve, qui est ce qu'on appelle le *petit nord*, d'autant que les harengs s'y montrent souvent dès les premiers jours de juin. Les capelans, autre poisson dont les morues s'accommodent très-bien, paraissent souvent vers la fin de juin, et ils y restent jusqu'au mois d'août : à-peu-près dans ce temps-là ils se retirent, et les morues, qui les suivent, disparaissent.

On voit, par ce que nous venons de dire, que les morues n'ont point une marche réglée; nous devons ajouter qu'elles affectent tantôt un lieu et tantôt un autre : de sorte qu'aux endroits où assez souvent elles ont donné abondamment plusieurs années de suite, il survient une année où l'on n'y en rencontre que peu; quelquefois même, après avoir commencé la pêche avec succès dans un canton, il faut l'abandonner, parce qu'on n'y prend plus rien. Cependant, étant prévenu de ces différences accidentelles, on peut en général admettre les données suivantes : 1°. c'est vers le 15 juin ou un peu plus tard que les morues, sur-tout les jeunes, quittent les grands fonds pour aller à la poursuite des capelans; elles s'approchent alors de la surface de l'eau, sur les bancs ou assez près des côtes; 2°. c'est dans le mois de juillet que la pêche en est la plus abondante sur le grand banc; 3°. ce poisson y est plus rare dans le mois d'août, saison où il ne trouve plus de capelans ni de harengs, et où paraissent ordinairement les chiens de mer qui font fuir toutes les espèces de poissons; 4°. on recommence à prendre des morues sur les bancs dans le mois de septembre quand les vents permettent de pêcher; 5°. en octobre, les bords des bancs de cette île fournissent beaucoup de morues, mais les glaces commencent déjà à être abondantes; cependant on continue quelquefois la pêche à l'île Royale et aux côtes de l'ouest jusqu'à la fin de ce mois; mais vers le milieu de septembre, les ports et les baies sont très-souvent couverts de glaces; on doit observer, au surplus, que toutes ces époques sont sujettes à beaucoup de variations.

M. de Lacépède se demande pourquoi, puisque les morues viennent sur le grand banc pour frayer, il y a interruption dans la pêche; et voici comment il explique cette particularité : comme aucun naturaliste n'a suivi les pêcheurs dans leurs expéditions, on n'a point d'observation positive qui autorise à répondre à cette question; cependant on peut présumer, par analogie, d'après ce dont on est assuré relativement aux autres poissons, sur-tout au hareng et aux poissons d'eau douce, que les plus vieilles morues fraient les premières, ordinairement avant l'arrivée des pêcheurs, que les moyennes fraient en juin et juillet, et que les plus jeunes, celles qui fraient pour la première fois, déposent leurs œufs en septembre et en octobre : après quoi, toutes quittent les bas-fonds pour rentrer dans la profondeur des eaux.

Ce n'est donc qu'à l'entrée du mois de juin que commence la grande pêche sur les côtes de l'Amérique septentrionale. Ceux qui sont à portée du grand banc peuvent y faire la pêche toute l'année, comme les Hollandais sur le Dogger's bank. Les Nantais peuvent primer les Normands en partant en février pour rapporter du poisson de primeur. Quand la pêche est heureuse, leur campagne est ordinairement de 5 à 6 mois; mais dans certaines années il leur en faut 10. Les Granvillois, les Malouins, les Rochelois, ceux de la Tremblade, etc., y emploient moins de temps à proportion de celui qu'ils gagnent, soit par la proximité du lieu de la pêche, soit à cause de la commodité qu'ils ont de prendre leur sel dans leur voisinage : ainsi, ordinairement leur retour prévient celui des Normands.

Les ports de France où l'on arme pour la pêche de la morue verte sont Dunkerque, Gravelines, Saint-Valery, Fécamp, Dieppe, le Hâvre, Honfleur, Cherbourg, Granville, Saint-Brieux, la Rochelle, Saint-Malo, Bordeaux, les Sables-d'Olonne, etc.

Des lieux où l'on peut s'établir pour la pêche de la morue verte.

C'est principalement sur le grand banc de Terre-Neuve qu'on s'établit pour pêcher la morue qu'on prépare en vert; cependant on pratique encore cette pêche sur d'autres bancs, tels que le Banc-à-vert, le Banquereau, le banc aux Orphelins, les battures de l'île de Terre-Neuve, etc.; mais nous observerons que pour la morue qu'on veut préparer en vert on s'établit toujours en pleine mer, et rarement à la vue des terres. On estime que le grand banc a près de 200 lieues de longueur sur 60 de large au milieu; ses deux bouts se terminent à-peu-près en pointe, dont la plus septentrionale est environ à 40 lieues de la côte est de l'île de Terre-Neuve.

On connaît qu'on en approche lorsque la sonde indique 70, puis 60, puis 50, 40, 30 brasses, et encore quand on aperçoit beaucoup d'oiseaux, qui s'y rendent pour se nourrir des issues des morues qu'on jette à la mer, ou pour attraper des capelans quand ils s'approchent de la surface de l'eau.

Les morues du grand banc sont plus grosses et plus grasses que celles qu'on prend dans les mers du Nord.

Le Banc-à-vert est par le travers de l'île Saint-Pierre, et le Banquereau entre le grand banc et le Banc-à-vert : de dessus ces trois bancs, on n'aperçoit point la terre.

Le banc des Orphelins est dans le golfe Saint-Laurent, à 10 ou 12 lieues des côtes du Canada, et comme elles sont fort élevées, on les apercoit par les beaux temps de dessus ce banc.

Ceux qui pêchent sur les battures de l'île de Sable courent des risques quand il survient des vents qui portent à terre, et les morues qu'on y prend sont ordinairement maigres.

Pour cette pêche, les équipages se tiennent dans les bâtimens qui leur ont servi à se rendre sur les bancs, et ils se tiennent presque toujours à la dérive.

Le parage le plus avantageux et celui qui est le plus fréquenté est entre le 44°. et le 46e. degré de latitude.

Quelques pêcheurs, par aventure, entrent dans la grande baie pour pêcher sur le banc des Orphelins et sur le petit banc de Bridel lorsqu'ils espèrent y faire une meilleure pêche que sur le grand banc, ou sur les autres qui sont hors de la baie.

Pour le succès de la pêche, en quelque lieu qu'on la fasse, il est important de choisir un bon poste : c'est pourquoi les capitaines doivent bien examiner sur la carte la position des bancs et des hauts-fonds, pour choisir ceux qui communément sont plus poissonneux; car tous les fonds ne sont pas également fréquentés par les morues. Il résulte de ces connaissances que certains capitaines reviennent presque toujours avec leur charge complète, pendant que d'autres ont tout au plus la moitié de leur cargaison.

S'il arrive plus fréquemment aux Hollandais de faire une bonne pêche, c'est qu'ils sont laborieux, patiens, et qu'ils ne se découragent point. Comme ils ont fréquemment leurs équipages à gages, ils en profitent le plus qu'ils peuvent; leurs bâtimens étant bien approvisionnés pour une campagne de 6 ou 8 mois, ils sont continuellement occupés de leur pêche; s'ils ne trouvent point de poisson dans l'endroit où ils comptaient s'établir, ils en vont chercher un autre, et suivant les circonstances ils changent plusieurs fois de parages, la grande habitude qu'ils ont de la pêche leur indiquant, au moins avec quelque vraisemblance, le lieu où ils doivent se porter; et lorsqu'à force de travail ils en ont trouvé un favorable, ils en profitent, travaillent avec toute l'activité possible et reviennent avec une bonne cargaison; ce qui n'arrive pas aux pêcheurs impatiens, qui, ne trouvant point de poisson au lieu qu'ils s'étaient proposé d'occuper, reviennent à demi-charge. Au contraire, quand les Hollandais désespèrent de faire une bonne pêche de morue, ils essaient de parfaire leur cargaison avec du hareng ou du maquereau, s'étant approvisionnés au départ des ustensiles qui conviennent pour ces pêches.

Comme ils tiennent la mer fort long-temps, s'ils sont pris d'une tempête, ils amènent leurs vergues, ils mouillent une bonne ancre avec deux ou trois câbles épissés les uns au bout des autres; ils ferment les écoutilles, amarrent la barre du gouvernail, et attendent le beau temps, étant renfermés dans leur bâtiment.

De même quelques bâtimens français, étant partis pour pêcher du maquereau sur les côtes d'Islande et n'y trouvant que peu de poisson, se sont hasardés d'aller pêcher de la morue sur le grand banc, quoiqu'ils ne fussent pas équipés pour cette pêche, et ils sont revenus au bout de 4 mois avec une assez bonne cargaison, ayant salé leurs morues dans les barils qui étaient destinés pour le maquereau.

En ce cas, les équipages souffrent beaucoup de la rigueur du climat, n'étant point à l'abri comme ils le sont dans les navires équipés pour la morue verte; et les bâtimens qui vont à la pêche du maquereau, ayant leur pont fort bas et un grand coffre, ils sont fort incommodés par les coups de mer qu'on éprouve dans ces parages; néanmoins, avec un peu plus de fatigue, ils sont parvenus à faire leur pêche avec autant de succès que ceux qui étaient appareillés pour la pêche de la morue.

Idées générales des fonds et des circonstances favorables à la pêche.

Outre ce que nous venons de dire des positions avantageuses pour la pêche de la morue, les matelots regardent comme bons fonds ceux de roches pourries, de coquillages, et aussi ceux de terre grasse : les fonds rouges sont pour l'ordinaire abondans en coquillages. Les morues trouvant à se nourrir sur de semblables fonds, elles s'y rassemblent en quantité, ainsi que sur les fonds gris, où il y a beaucoup d'équilles.

On ne fait point de cas des fonds de sable pur, ainsi que de ceux de roche dure et sans délits, où les morues sont maigres, et où l'on prétend qu'il se rassemble des zoophytes, qui rendent ces poissons de mauvaise qualité.

Le temps le plus favorable pour cette pêche, comme pour toutes celles aux haims, est quand le

ciel est couvert et qu'il n'y a point de moture. Les vents forcés et la mer agitée sont absolument contraires à cette pêche ; car, dans ces circonstances, les secousses du vaisseau et la vivacité du filage font que les plombs quittent le fond, et que les lignes se mêlent. Quand la tempête est forte, il est souvent arrivé de voir des vaisseaux chassés de dessus les bancs, et contraints de revenir ayant couru des dangers et fait une fort mauvaise pêche. Au contraire, quand la saison et le temps secondent l'avantage d'être sur un bon fonds, la pêche devenant plus commode, on ne fait que jeter la ligne, et la retirer aussitôt garnie de morues, qui mordent avec avidité à l'appât ; et on a vu un seul matelot prendre alors jusqu'à 125 morues, et même plus de 200, en un jour. Quand cela continue, en moins de 3 mois, une flûte de 200 tonneaux quitte le banc avec une cargaison de 30 ou 35 milliers de morues.

Choix des postes sur le grand banc de Terre-Neuve.

Le grand banc de Terre-Neuve a, comme nous l'avons dit, environ 200 lieues de longueur sur 60 de largeur vers le milieu. Les pêcheurs de morue se rendent à différens endroits sur ce banc, pour y chercher un poste avantageux. Il y a des pêcheurs qui connaissent bien mieux les postes que d'autres ; ce qui fait que certains capitaines reviennent avec leur chargement complet, pendant que d'autres, après avoir resté assez long-temps sur le banc, reviennent à demi-charge : ceux-ci consomment un temps considérable à parcourir toutes les parties du banc, au lieu que les autres ne tardent pas à trouver les postes avantageux.

Cette pêche se fait ordinairement depuis le 43e. degré de latitude nord jusqu'au 45e., à la partie qu'on appelle le *sud du banc*. On y trouve communément ce qu'on nomme des *pompons* ou *môles*, qui ressemblent à un melon gros comme les deux poings, qui sont noirâtres, marqués de jaune.

Il est bon de savoir que la saison la plus commode pour cette pêche est depuis la mi-avril jusqu'à la fin de juin, parce que les vents de sud-sud-ouest, qui règnent pour lors, amènent la douceur et les calmes, qui engagent les morues qui ont frayé à quitter les baies : elles arrivent peu à peu sur les bancs, où elles se trouvent rassemblées en juillet.

Les pêcheurs prétendent que les morues ne faisant que passer sur le banc en août, la pêche y est accidentelle. Outre que dans ce temps elles ne sont pas de bonne qualité, elles paraissent en plus grande abondance en octobre ; mais il faut les aller chercher sur les açores et les bords des bancs. Quoique toutes ces remarques des pêcheurs se trouvent assez fréquemment en défaut, les capitaines doivent les connaître, et essayer d'en tirer le meilleur parti qu'il leur est possible.

Des ports de France où se font principalement les déchargemens au retour de la pêche.

Les armemens pour la pêche de la morue verte, qu'on destine à l'approvisionnement de Paris, de la Picardie et de la Champagne, se font à Dunkerque, Gravelines, Fécamp, le Tréport, Dieppe, Honfleur, Nantes et Saint-Malo. Ceux qui arrivent de bonne heure font leur déchargement à Dieppe, d'où la morue nouvelle est chassée par terre à Paris. D'autres bâtimens, dont le retour est plus tardif, font leur déchargement aux ports de l'embouchure de la Seine, et le poisson est transporté par eau à la capitale ; celle qui doit être distribuée le long de la Loire et du côté de Bordeaux se fait par des bâtimens qu'on équipe à Olonne, à Nantes, au Croisic, à la Rochelle ; mais les lieux où l'on doit faire les déchargemens changent suivant les spéculations des armateurs.

Les navires de Tréport, Fécamp, des Sables-d'Olonne et du pays d'Aunis, etc., ont souvent fait deux voyages par an, dont l'un, nommé *voyage de prime*, fournissait une pêche plus abondante d'un tiers que celle du second voyage, dit *de tard* ; mais la morue de ce second voyage était beaucoup meilleure que l'autre, qui se faisait en avril, mai, juin et juillet, saison où l'on prétend que les morues sont de moins bonne qualité. On dit même qu'anciennement quelques navires ont fait trois voyages dans une année ; mais cela n'est plus praticable, parce qu'on met quelquefois 6 à 7 mois au voyage de prime, à cause de la rareté de la morue.

Quelques Basques, qui font venir leur sel de l'île de Ré par des barques, sont en état de partir de bonne heure pour se rendre directement sur le grand banc, et quand la pêche est favorable, ils peuvent faire deux voyages ; mais cela est maintenant fort rare.

Lorsque les Normands ne tirent pas leur sel par des barques, outre qu'ils sont plus éloignés du grand banc, ils sont obligés d'aller tout armés prendre leur sel à Brouage, et pour peu que la pêche ne soit pas favorable, ils ne peuvent revenir que sur la fin d'octobre. Ceux qui hâtent le plus leur armement partent en février et mars, et d'autres ne partent qu'en avril ou mai.

Autrefois que les morues donnaient très-abondamment sur le grand banc, les voyages répétés avaient pendant un temps rendu la morue si commune, que les armateurs ne retiraient pas leurs frais, et on se vit dans le cas de défendre de faire plus de deux voyages dans une année.

Des bâtimens.

Les bâtimens qu'on emploie pour la morue sont d'autant plus grands, qu'ils appartiennent à un port plus éloigné du lieu de la pêche : ceux des Anglais, des Hollandais et des Français, qui vont au banc de Terre-Neuve et sur les côtes de la Norwege, ont de 40 à 150 tonneaux ; ceux de Fécamp, de Saint-Malo et de Granville ne passent guère 100 à 120 tonneaux, et la plupart sont de 90 : leur forme varie suivant les ports où ils ont été construits. V. la *Pl.* 31.

Des menus ustensiles nécessaires pour la pêche de la morue verte.

Il faut avoir des barils (*Pl.* 41, *N°. II, fig. a*), dont les bords d'en haut soient garnis d'un bourrelet de paille, pour que les pêcheurs qui sont dedans ne se blessent point. La plupart ont un second fond à un pied au-dessus du premier, pour élever les pê-

cheurs et égoutter l'eau ; sur ce fond est un coussin de paille garni de toile à voile : quelques-uns ont seulement leurs pieds dans des sabots. On verra dans la suite que ceux qui préparent leurs morues dans des tonnes ou barils s'équipent un peu différemment ; les barils doivent être plus larges par le bas que par le haut, cette largeur d'en bas étant très-propre à leur donner de l'assiette ; et il convient qu'ils soient plus étroits par le haut, afin que le pêcheur qui est dedans *c*, *Pl.* 42, *N°. IV*, ayant un tablier de cuir qui déborde sur le baril, soit moins exposé à être mouillé. Le tablier de cuir a une bavette qui remonte jusque sous le menton, et qui est nécessaire ; car 50 ou 60 brasses de cordage qui sortent de la mer répandent beaucoup d'eau : d'ailleurs ce tablier et cette bavette les garantissent du vent, qui est souvent très-froid et humide dans ces parages ; au milieu du baril est une estrope de corde, dans laquelle passe un cordage qui sert à l'amarrer, afin que les mouvemens du roulis ne puissent l'ébranler : il faut autant de ces barils qu'il y a de pêcheurs.

Cette façon d'amarrer les barils ne paraît pas assez solide aux pêcheurs de Granville ; ils ont trois crampes de bois *S*, *Pl.* 41, *N°. II*, qu'ils clouent sur le pont autour du baril à distance égale ; ils font au baril, vis-à-vis chaque crampe, deux petits trous près l'un de l'autre, dans lesquels ils font passer une corde, dont les deux bouts qui restent en dehors viennent s'attacher sur la crampe à l'endroit où elle est entaillée : cela ne leur paraît point encore suffisant, ils placent entre chaque crampe un taquet *r*, dont le dos appuie fortement contre le baril. De cette manière, le baril ne peut faire aucun mouvement, quelque roulis et tangage qu'il y ait.

La *fig. b* est un baril qu'on appelle *baille aux foies*, parce qu'il sert à mettre les foies : il a une échancrure.

On ne se sert point de ces barils dans les navires de Granville et de Saint-Malo ; le décolleur a auprès de son baril une manne d'osier *d*, *Pl.* 41, *N°. II*, dans laquelle il met les foies. Lorsque cette manne est pleine, un mousse vient la prendre, et va la vider dans ces barriques à l'huile, qui sont placées sur l'arrière du bâtiment *p*, *Pl.* 41, *N°. IV*, on le nomme *foassier*.

Il faut un gaffot *c*, *N°. VII*, qui sert à plusieurs usages, particulièrement à saisir et tirer à bord les grosses morues ou celles qui ne sont pas bien saisies par les haims, quelquefois même à mettre les morues élanguées à portée des étêteurs, sur-tout celles qui sont prises par les pêcheurs du gaillard.

L'étêteur en fait aussi usage pour prendre les morues qui sont autour de son baril et les amener à lui ; mais pour mettre à portée des étêteurs les morues pêchées par les gens de l'arrière du bâtiment, il est aisé de sentir que communément le gaffot recourbé par en bas ne serait pas fort commode : aussi se sert-on ordinairement d'un autre instrument, que l'on nomme *piquoir t*, *Pl.* 41, *N°. II* : c'est une broche de fer d'un pied de long, pointue par un bout, et ajustée par l'autre à un manche de bois de 3 pieds de long environ. *V* est le fer du piquoir.

On se sert de mannes *d* pour y mettre les langues, les foies, et pour transporter ces issues, etc.

On a une palette *g*, avec laquelle les mousses portent du sel aux saleurs et saumureurs.

Les *fig. h, i, k* représentent des lignes, des plombs et des haims.

On fait usage d'un petit instrument *L*, nommé *élangueur*, ou, à Granville, *diguet* : c'est un morceau de fer long de 7 à 8 pouces, pointu par les deux bouts. Chaque pêcheur a son élangueur, piqué obliquement auprès de lui dans la lisse ; quand il a retiré l'haim de la bouche du poisson, il le pique avec l'élangueur par le derrière de la tête, pour lui détacher la langue. Il y a au milieu de la longueur de cet instrument un trou, dans lequel passe un bout de ligne qui est amarré à la lisse, pour prévenir que l'élangueur ne tombe à la mer quand le pêcheur décroche la morue. Lorsqu'un pêcheur quitte le travail, il met son élangueur dans un petit panier pendu à la lisse.

Les autres ustensiles sont, une espèce de couperet, qu'on nomme *couteau à habiller m*, *Pl.* 41, *N°. II* : chaque habilleur doit avoir le sien ;

Un couteau *n* à deux tranchans, qui sert à emporter les têtes, et qu'on nomme pour cette raison *étêteur* ;

Autre couteau *e* nommé *nautier*, parce qu'il sert à détacher les noues ;

Futailles ordinaires *p*, *N°. V*, dans lesquelles on met l'huile qu'on a retirée des foies ;

Manette ou truble *q*, qui sert à différens usages, entre autres à tirer à bord de très-gros poissons, qui pourraient rompre les haims ou les lignes ;

Grande pelle *x*, *N°. VII*, pour jeter à la mer les issues ;

Petits barils *Y*, pour saler à part les langues et les noues qu'on destine à faire des présens.

Puisque le bâtiment doit être garni de tous ses agrès, il s'ensuit qu'on doit embarquer son rechange en cordages, voiles, vergues, etc. ; car, étant fréquemment exposés à de gros temps, il faut avoir de quoi réparer les avaries.

Voilà une énumération sommaire des principaux ustensiles nécessaires à ceux qui vont à la pêche de la morue verte.

Des lignes et plombs.

Les lignes dont se servent les pêcheurs terre-neuviers ont 6, 8, 9, et quelquefois 10 lignes de circonférence, et environ 75 à 90 brasses de longueur. Elles doivent être fortes, sur-tout quand on pêche dans des parages où les morues sont grosses ; cependant il est important qu'elles soient fines, non-seulement pour ne point effaroucher le poisson, mais encore pour que le pêcheur sente mieux quand il y en a de pris, et enfin pour qu'elles soient plus maniables et plus aisées à relever. Ainsi, il faut avoir soin qu'elles soient faites de bon chanvre, bien fabriquées, point trop torses, afin d'être plus fortes, plus maniables et ne point prendre de coques. Comme il faut que le plomb porte au fond de la mer, on est quelquefois obligé d'épisser bout à bout deux lignes.

On frappe au bout de ces lignes un plomb qui a

quelquefois la forme d'une poire, d'autres fois celle d'un cylindre : son poids est de 5 à 5 livres et demie ou 6 livres, suivant la volonté des pêcheurs. En général, il doit être d'autant moins lourd que les lignes sont plus fines, et les pêcheurs fatiguent d'autant plus, que le plomb est plus pesant; cependant il faut qu'il le soit assez pour entraîner promptement la ligne au fond, et résister aux efforts que la dérive et les courans pourraient faire pour l'emporter.

On frappe à la ligne principale dont nous venons de parler la pile qui doit porter l'haim : cette pile est souvent de la même grosseur que la principale ligne, et quelquefois elle est plus fine.

Cette pile ou empile a 2 ou 3 brasses de longueur, suivant que le navire est plus ou moins élevé sur l'eau : d'où il suit qu'il faut que les piles soient plus longues pour les ligneurs ou lignotiers qui sont sur le gaillard, que pour ceux qui sont sur le bel; ceux-là fatiguent davantage, ayant à tirer le plomb avant que le poisson soit hors de l'eau, attendu la longueur de la pile.

Les pêcheurs de la côte de Haute-Normandie, accoutumés à pêcher au libouret, frappent volontiers leur empile sur une avalette de bois, dont ils proportionnent la grosseur à celle de l'haim; mais cela ne se pratique point ordinairement.

Suivant ce que nous avons dit, le plomb est destiné à faire caler les lignes et les haims : ainsi, son poids doit être proportionné à la grosseur des lignes, à celle des haims, et à la profondeur où il doit descendre. Néanmoins son poids n'est déterminé sur aucune règle fixe; il varie même suivant la volonté des pêcheurs; mais ordinairement pour les haims du banc, le plomb est de 5 à 5 livres et demie; pour ceux de Férol, de 3 à 4 livres. Le plomb s'attache à la ligne même, et dans les petits bâtimens, on ne laisse qu'une brasse de distance entre l'haim et le plomb.

Des haims.

Les haims pour la pêche de la morue en Amérique doivent être, les uns d'un fer bien liant, les autres d'acier. Ceux-ci sont préférables dans les parages où il n'y a point de roches; mais on préfère ceux de fer dans les endroits où il y a des roches, parce que les haims d'acier sont sujets à rompre lorsqu'ils s'accrochent à une pierre.

C'est un principe général, qu'il faut proportionner la force des haims à la grosseur des poissons qu'on se propose de prendre; et comme c'est sur le grand banc qu'on prend les plus grandes morues, on les pêche avec les plus gros haims. Si les morues ne sont pas aussi grandes à Férol et à Port-à-Choix, dans l'ouest de l'île de Terre-Neuve, que celles du banc, elles le sont toujours beaucoup plus que celles que l'on pêche de l'autre côté de l'île.

De plus, on se sert de grands haims quand la morue est abondante et lorsqu'elle se tient près de la surface de l'eau; mais quand elle est rare et qu'elle se tient à une grande profondeur dans l'eau, on se sert d'haims moins grands.

En général, les Anglais et les Hollandais emploient des haims moins grands et des lignes plus déliées que les Français.

On emploie quelquefois, sur-tout au petit Nord, des haims à double croc, et ceux-là sont plus forts; mais les poissons refusent d'y mordre quand ils ne sont pas affamés.

Plusieurs pêcheurs mettent deux haims au bout de leur ligne, les y attachant par de fines empiles, dont une répond immédiatement au-dessus du plomb, et l'autre à une brasse plus haut : en ce cas, ils tiennent cette empile plus longue, pour que les deux haims portent également sur le fond.

Des appâts pour la morue.

Le choix des appâts est une chose très-importante pour faire promptement une bonne pêche : rien n'est plus vorace que les morues, sur-tout celles du grand banc, peut-être à cause de l'énorme quantité qui s'y rend; quand elles sont affamées, elles avalent tout ce qui tombe à la mer. On a trouvé, comme on l'a dit, dans leur estomac des manigots ou mitaines, des couteaux, des pierres, et quoique gorgées de poissons, elles se jettent quelquefois sur des haims qui ne sont pas garnis d'appâts : ainsi, à l'arrivée des bâtimens, il suffit de leur présenter un leurre, tel qu'un morceau d'étain ou de plomb imitant très-grossièrement la forme d'un poisson, on a seulement soin qu'il soit brillant : c'est pour cela que quelques-uns étament ceux de plomb. D'autres fois, le leurre n'est autre chose qu'un morceau de drap de quelque couleur éclatante; mais souvent les morues refusent de mordre à ces appâts : c'est pourquoi les pêcheurs leur présentent des morceaux de viande salée ou de lard, qui, ayant souffert quelque altération, ne sont point propres à la nourriture de l'équipage, des maquereaux ou harengs salés qu'on emporte dans les barils. Les maquereaux étant plus gros que les harengs, ils ont l'avantage de pouvoir servir à amorcer plusieurs haims; mais aussitôt qu'on a pris quelques morues, on amorce avec le cœur ou une mâchoire sanglante, souvent même avec les entrailles ou breuilles. On sacrifie encore à cet usage les têtes ou la chair de quelques petites morues, mais jamais les foies, qu'on met à part pour en retirer de l'huile.

Quoique les morues se mangent les unes les autres, et qu'on ait trouvé dans l'estomac de quelques grosses morues jusqu'à quatre petites, il y a néanmoins d'autres poissons dont les morues sont tout autrement friandes, tels que les grondins, les maquereaux, les harengs, les sardines, l'éperlan, les capelans, toutes sortes de crustacés et de coquillages; mais la plupart de ces appâts étant rares, on se contente quelquefois, après avoir amorcé un haim avec des issues de morues, de l'embecquer avec un petit morceau de ces bons appâts, qu'on pique à la pointe de l'haim.

Lorsqu'on peut se servir de ces appâts délicats, on emploie de petits haims d'acier semblables à ceux dont on fait usage pour la morue sèche, et les morues donnent dessus en telle abondance, que les vaisseaux qui ne peuvent écher ou aquer avec des issues de morues sont obligés de quitter leur poste pour en aller chercher un éloigné d'un bâtiment

qui amorce avec du capelan, du maquereau ou du hareng.

Quand, en ouvrant les morues, on trouve dans leur corps des poissons qui ne sont point digérés, on s'en sert pour écher, et on est comme assuré qu'ils conviendront aux autres morues : c'est pourquoi, quand les pêcheurs ont détaché les langues, ils ouvrent le ventre des morues, pour retirer de l'estomac les poissons qui peuvent s'y trouver.

On prend des morues sur nos côtes, et comme on trouve dans leur estomac différentes espèces de poissons qui sont encore reconnaissables, des crustacés, crabes, homards, chevrettes, on en peut conclure que ces poissons conviennent pour amorcer les haims.

Les pêcheurs de Picardie et de Flandre ramassent beaucoup de grenouilles dans des bailles, et ils s'en servent à prendre des morues dans des parages peu éloignés de leurs ports. Pour cela, ils les accrochent par le travers des cuisses, et comme elles vivent assez long-temps, elles en attirent d'autant mieux le poisson.

Sur quelques côtes, celle de Boulogne est de ce nombre, on prend de petites morues avec des haims amorcés de vers de terre, ou de harengs et de maquereaux, tant frais que salés.

Les pêcheurs basques se trouvent bien d'écher avec des anchois et des sardines.

Les pêcheurs d'Islande échent avec des moules lorsque les harengs leur manquent; et dans ces cas, les Hollandais amorcent leurs haims pour la morue avec de fort petites lamproies d'eau douce, qu'ils tiennent dans des réservoirs pour les trouver au besoin.

On lit, dans l'*Histoire naturelle d'Islande*, que les habitans estiment beaucoup pour amorce la viande prise sur un animal nouvellement tué, et sur-tout le cœur de quelques oiseaux dont les pêcheurs mangent la chair, assurant qu'avec cet appât on a plutôt pris vingt poissons qu'un seul avec beaucoup d'autres. On prétend qu'il y a des poissons du genre des sèches qui fournissent de bons appâts.

On voit qu'il y a beaucoup de différentes substances qui peuvent fournir de bons appâts aux pêcheurs de morue. La difficulté est de s'en procurer sur le lieu de la pêche; et comme le succès dépend beaucoup de la bonté des appâts, c'est aux pêcheurs à employer toute leur industrie pour s'en pourvoir, soit en mettant à la traîne derrière leur bâtiment des cordes garnies de grand nombre de petits haims, soit en mettant à la mer, par de beaux temps, quelques chaloupes pêcher avec la seine lorsqu'on se trouve à portée des parages où il y a des maquereaux, des harengs, des capelans, des sardines, etc.

On assure que les Anglais de l'Amérique pêchent à la côte de l'île de Terre-Neuve des poissons passagers, pour se procurer des appâts frais.

Il est certain que, comme le hareng donne de bonne heure à cette côte, ils essaient de commencer leur pêche avec cet excellent appât, prenant des arrangemens pour en avoir fréquemment de nouveaux; et pour cela, ils destinent quelques chaloupes ou des goelettes à la pêche de ces petits poissons. Comme les harengs deviennent rares vers la mi-juin, les Anglais vont alors pêcher des capelans dans les baies de la côte; ce qui dure jusqu'à la fin de juillet. Après ce temps, ils ont recours aux petits poissons de toute espèce qu'ils peuvent attraper, ou ils draguent des coquillages; mais cela convient plutôt à la pêche de la morue qu'on sèche à terre qu'à la morue verte.

Comme il n'est pas toujours possible d'avoir de ces poissons frais, on en porte de nouvellement salés ou saumurés, et les morues ne les refusent pas, sur-tout quand on a soin de les dessaler avant d'amorcer les haims.

Dispositions pour pêcher.

Un bâtiment, arrivé au lieu de la pêche, commence ses opérations par établir son *bel aa*, *Pl.* 42, *N°. III*, c'est-à-dire par former le long de son bordage une espèce de galerie un peu saillante en dehors, sur laquelle on fixe solidement de petits tonneaux défoncés en dessus, échancrés du côté qui regarde la mer, et garnis d'un bourrelet de paille, ainsi qu'un *theu a, e*, *Pl.* 42, *N°. IV*, espèce d'abri ou de toit fait de deux moutons réunis par des demi-cercles de barriques, et couvert de toile goudronnée.

Le tonneau est destiné à empêcher que la partie inférieure du corps des pêcheurs ne soit mouillée par l'eau que les vents ou la manœuvre lancent sur le pont, et qu'ils ne soient pas fatigués ou blessés par l'effet du roulis ou du tangage, et le *theu* à mettre leur tête un peu à l'abri de la pluie ou des vents froids et brumeux, si fréquens dans les parages du grand banc.

Devant chaque petit tonneau est fixé un montant de bois échancré à son sommet, et qui sert à appuyer la ligne lorsqu'elle est dans l'eau, et derrière se trouvent différens objets utiles au pêcheur, tels que la lisse, où il accroche par le derrière de la tête les morues qu'il vient de prendre, en les piquant avec l'instrument nommé *élangueur*, qui est auprès de la mouette ou petit baril, où il met les langues, après qu'il les a détachées. La morue reste attachée à ce petit instrument la bouche ouverte, jusqu'à ce que le pêcheur ait détaché la langue.

Sur le milieu et aux extrémités du pont sont placés à demeure une table garnie de rebords, et qu'on appelle l'*étal*; un petit tonneau destiné à mettre les foies, et qu'on nomme la *foissière*; un autre pour recevoir la *fressure*; un autre pour les cœurs; enfin un trou qui communique à l'entrepont, par où l'habilleur jette son poisson, et qu'on nomme l'*éclaire*.

Lorsque tout est ainsi disposé, chaque pêcheur, chaudement vêtu, pourvu d'un tablier de cuir de vache ou de toile goudronnée, qui lui monte jusqu'au cou et qui entoure presque son corps, et de gants ou de mitaines de même sorte, se place dans son petit tonneau, en dehors duquel il fait pendre le bas de son tablier : alors il amorce, et jette sa ligne.

Manière de jeter les lignes à la mer.

Chaque pêcheur, établi dans son baril, file sa li-

gne de 30, 40, 50 brasses, même plus, suivant la profondeur de l'eau, la vitesse de la dérive et la force des courans : c'est ce que font les pêcheurs.

Les Hollandais, qui pêchent au nord de l'Europe en traînant leur ligne, la halent de temps en temps de quelques brasses, et la laissent tout d'un coup retomber. Ils se proposent par là d'empêcher les morues de venir reconnaître l'appât et de le flairer, ce qu'ils prétendent qu'elles font quand elle reste sans agitation; et ils assurent avoir observé dans les viviers qu'ils font à fond de cale pour transporter des poissons en vie, que les morues, après avoir flairé la nourriture qu'on leur jette, refusent les issues de morues, pendant qu'elles se jettent vivement sur les harengs, les grondins, les crustacés, etc. D'ailleurs, ils prétendent qu'au moyen de ces secousses, les morues prenant apparemment l'appât pour un poisson en vie, elles le poursuivent et le saisissent avec avidité.

La manière ordinaire des Français et des Anglais est de traîner la ligne plus ou moins vite, suivant la dérive du bâtiment; néanmoins, quelques pêcheurs expérimentés *traittent* ou *traillent* leur ligne (ce sont des termes de pêcheur), comme nous avons dit que le font les Hollandais.

Sitôt qu'un pêcheur terre-neuvier sent qu'une morue a mordu à l'appât, il hale sur sa ligne, et tire le poisson à fleur d'eau; s'il est de médiocre grosseur, il l'amène à lui; mais si c'est une trop grosse pièce, son voisin la gaffe et la tire à bord : le premier la saisit par les ouïes, et l'accroche par la tête à l'instrument nommé *élangueur cd*, *Pl.* 42, *N°. VI*; il l'éventre ensuite, lui tire la langue, et avec ce qu'il trouve dans l'estomac réamorce son haim, que souvent il trempe dans le sang; puis il jette le poisson dans le parc qui est derrière lui, et qui est un espace entouré de planches.

C'est en comptant les langues mises à part par chaque pêcheur que l'on sait combien il a pris de morues dans la journée. Ce compte est de première importance pour tous lorsque l'équipage est intéressé dans les profits, et même, dans le cas contraire, il se fait encore avec exactitude, parce qu'il est généralement d'usage qu'on impose à celui qui en a pris le moins, comme une punition, de vider le parc où sont les têtes, et de les jeter à la mer, pendant que les autres soupent et se reposent. Cette punition, quelque légère qu'elle paraisse, suffit pour engager quelques pêcheurs à se mettre à l'ouvrage avant les autres, et à le continuer lorsque leur tour est venu de faire le quart.

Une attention que doit avoir chaque pêcheur, et dont l'oubli peut beaucoup nuire au succès des opérations, c'est de tirer sa ligne de manière à ce qu'elle ne s'embarrasse pas dans celle de ses voisins; car souvent elle n'est pas encore arrivée au fond qu'elle est déjà chargée d'un poisson, et que par conséquent la plus grande promptitude est de rigueur. L'habitude et la bonne volonté valent mieux, dans ce cas, que tous les préceptes : c'est pourquoi on ne parlera pas ici des divers usages reçus parmi les pêcheurs.

Lorsqu'une morue se trouve prise aux lignes de deux pêcheurs, ce qui arrive quelquefois, elle est jugée appartenir à celui dont l'hameçon est plus près de l'œil, parce qu'on présume que l'hameçon qui est parvenu dans la gorge du poisson établit la négligence de l'autre, et qu'il est bon de l'en punir.

Si l'hameçon n'est pas entré trop avant dans le gosier, il est fort aisé de l'ôter avec la main par la bouche; mais lorsqu'il est fort avant, il est nécessaire de déchirer la membrane de l'ouïe, et de la détacher d'une main, tandis qu'on tire la ligne de l'autre.

La langue de la morue s'enlève avec un couteau qui cerne toute la chair intérieure de la mâchoire inférieure : par cette opération, on obtient une masse, dont la langue ne fait que la plus petite partie, mais qui ne peut être trop grosse, parce que c'est un morceau des plus délicats.

V. *Des moyens de préparer les morues pour les conserver.*

Il y a plusieurs manières de préparer la morue pour la conserver; mais elles peuvent toutes se rapporter à deux principales, qui se subdivisent, chacune, en deux autres : on la sale ou on la sèche; lorsqu'on la sale, on suit ou le mode de préparation des Français, ou celui des Hollandais; lorsqu'on la sèche, on la met à l'air sans la saler, ou bien on ne l'y met qu'après l'avoir salée.

La morue salée s'appelle généralement *morue verte.*

Préparation de la morue suivant la méthode des Français.

La morue prise, comme on l'a rapporté précédemment, et fichée par la tête à la pointe de l'élangueur *C D*, en est enlevée par un mousse, et portée sur l'*étal*, table solidement fixée sur le pont, et dont il a déjà été parlé. Aux deux bouts de cette table, se trouvent deux personnes habillées comme les pêcheurs, et placées comme eux dans un petit tonneau : l'une s'appelle l'*étêteur*, et l'autre l'*habilleur.*

L'*étêteur* a un tablier d'un cuir plus souple et plus ample que celui des pêcheurs, afin qu'il puisse mieux agir, et qu'il soit garanti du sang et des vidanges du poisson; ses bras sont garnis de brassards de cuir; il a aussi le dessus de la main garni et enveloppé de manigots d'étoffe. Son couteau, nommé *étêteur*, a deux tranchans; la lame est longue de 7 à 8 pouces; le manche, qui est de bois, a 4 ou 5 pouces de longueur. L'étêteur prend à-la-fois deux poissons, qu'il met sur son étal ou établi; cependant il les étête l'un après l'autre : pour cela, il fait porter à faux la tête sur le bord de la table, pour rompre la grosse arête.

Nous avons dit que les pêcheurs du Bel laissaient tomber leurs morues élanguées dans le parc aux morues, qui est sous la lisse du dos des pêcheurs. Un garçon de bord porte avec un piquoir les morues que prennent ces pêcheurs, et les jette dans une gouttière de bois, pour les mettre à portée de l'étêteur, à mesure que celui-ci décolle les morues qu'il a mises sur son étal, et il fait tomber les têtes dans un parc particulier qui est derrière lui à tribord : c'est ce parc que vide tous les soirs le pêcheur qui se trouve avoir produit moins de langues que les autres.

Quand la morue est décollée, l'étêteur retire toutes les entrailles pour les jeter; quelquefois il conserve le cœur et la rate pour servir d'appât; mais il réserve soigneusement le foie, qu'il met dans un baril qui a une échancrure à un côté de son embouchure; on met un chantier en dessous, pour faire pencher le baril vers l'étêteur, afin qu'il puisse y jeter les foies commodément.

Quand on veut faire de la *résure, rave* ou *rogue* pour la pêche des sardines, ce qui n'est pas à négliger, on conserve à part les œufs pour les saler.

La rave ou rogue est un paquet d'œufs enveloppés d'une membrane; il y en a qui pèsent une ou 2 livres suivant la grandeur des morues, on les sale à part dans des barils. Cette rave est un excellent appât pour attirer les sardines.

L'étêteur ayant fait son opération, il pousse la morue à l'habilleur *e*, qui a devant lui un petit tablier de cuir, le bras gauche dans un brassard de cuir, et la main couverte d'une moufle ou mitaine; il tient de la main droite le couteau qu'on nomme *habilleur* ou *couteau à habiller*, qui a la forme d'un petit couperet, large et carré par le bout, et dont la lame a environ 8 pouces de longueur sur 3 de largeur; le manche, proportionné à l'instrument, est plus gros que celui de l'étêteur.

La fonction de l'habilleur consiste à ouvrir la morue depuis la gorge jusqu'à l'anus, appelé improprement *nombril*, et à ôter dans cette étendue la grosse arête, à laquelle la vessie aérienne reste attachée, ce qu'on nomme *désosser*; puis il fait tomber le poisson par une ouverture qui est au milieu de la table, et qu'on nomme *éclaire*, dans une espèce de tuyau carré *f*, *Pl.* 42, *N°. IV*, qui répond à l'entrepont ou à la cale, suivant la grandeur du bâtiment.

L'habilleur jette l'arête au petit garçon qui est à sa gauche, et qu'on qualifie de *notier* ou de *nautier*. Ce mousse, avec un couteau qui n'a qu'un tranchant, détache la vessie aérienne, qu'on appelle la *naut* ou *noue* de l'arête, et il la met dans une manne qui est à sa portée. On sale à part ces *noues* avec ce qui reste des langues et autres parties des têtes, qui n'ont pas été consommées par l'équipage. Comme le mousse est près de la lisse de tribord, il jette l'arête à la mer.

Les issues, langues et noues, qu'on sale à part, tournent ordinairement au profit de l'équipage, à moins qu'on ne les ait salées dans de petits barils pour en faire des présens; car ces parties sont regardées comme un mets délicat, sur-tout les noues. On sale en grenier, sous les morues, celles qu'on ne met point en barils.

Nous avons dit qu'un novice se sert d'un piquoir pour approcher de l'étêteur les morues que prennent les pêcheurs du Bel; à l'égard des morues qui proviennent de la galerie, un garçon de bord les prend avec un digon ou piquoir, et les met dans une espèce de gouttière, d'où elles se rendent en glissant dans un parc qui est placé sous l'étal.

L'étal sur lequel on décolle et habille est une table placée à stribord entre les deux gaillards; elle s'étend depuis le milieu du pont jusqu'assez près du plat-bord. S'il y a deux étêteurs et deux habilleurs, comme c'est assez l'usage dans les grands bâtimens, un bout de l'établi est occupé par deux étêteurs, et l'autre par deux habilleurs.

Manière de saler la morue en grenier suivant l'usage de France.

Pour mettre les morues dans leur premier sel, on a soin de faire entrer le plus de sel qu'on peut dans le corps; on en frotte toute la peau de la morue; ensuite on les range dans un endroit particulier de l'entrepont ou de la cale, couchant les morues de façon que les queues aillent en baissant; on les couvre d'une couche de sel, et on met d'autres morues dessus et à côté des premières *a*, *Pl.* 42, *N°. V*; elles restent ainsi en pile pour jeter leur eau et leur sang, ce qui dure 24 ou 48 heures, suivant que la pêche oblige de hâter le travail, ou qu'elle permet de le faire à l'aise.

Les mousses *b* apportent le sel au saumureur *a* sur des palots ou palettes qui ont un manche fort court.

Quand les morues ont suffisamment rendu leur eau et leur sang, on les sale à demeure: pour cela, on les change de place, et on les arrange en piles dans l'entrepont ou la cale.

Pour former ces piles, on fait avec des bûches et des fagots ou des branchages secs un *fardage* ou plancher, qu'on recouvre de nattes, sur lesquelles on met une couche de sel: ces premiers lits sont faits des issues qui tournent au profit de l'équipage. On arrange ensuite les morues par lits, entre chacun desquels on met une couche de sel, pour qu'elles ne se touchent point; il ne faut cependant pas en mettre trop, cette surabondance de sel déprécierait le poisson. On élève quelquefois les piles jusqu'au-dessous du pont, ce qu'on appelle *barotter*: ce travail est très-fatigant.

L'office du saleur ne laisse pas d'être important: c'est souvent de son attention que dépend la bonne qualité de la morue: aussi choisit-on ordinairement un homme de l'équipage qui soit au fait de ce travail, et les Normands ainsi que les Bretons l'engagent sous ce titre avec une paie un peu plus forte que les lignotiers; cependant les Olonnois confient ce travail à des garçons de bord.

Quoique les attentions qu'on apporte à bien saler la morue soient un article important pour en avoir de bonne, néanmoins la perfection de ce poisson dépend encore de plusieurs autres circonstances: 1°. la morue, comme tous les autres poissons, est mollasse et de mauvaise qualité dans le temps du frai; 2°. quand il règne des chaleurs considérables, on ne peut pas espérer de faire d'aussi bonne salaison que quand il fait frais; 3°. les pêcheurs prétendent que, dans certaines saisons, les morues se nourrissent de bourbes ou orties vagantes, qui flottent à la surface de l'eau, et que cette nourriture communique une mauvaise qualité à la chair de ces poissons; les meilleures saisons pour les salaisons de morue sont donc le printemps et l'automne; 4°. en hiver, outre qu'on craint d'être pris par les glaces, on ne trouve que de petites morues, principalement sur les battures; 5°. le choix du sel est encore un article important. On pense unanimement que le

presser les unes contre les autres, ce qu'on nomme *sauter c, Pl. 42, N°. VII;* puis on cherche les fonds qui appartiennent à chaque baril pour les enfoncer. On se sert, pour ce second pacage, de sel blanc raffiné à Etaples, ou quelquefois de sel gris. La morue ainsi mise en tonnes est en état d'être amenée en France, où elle doit recevoir de nouvelles préparations.

Pacage de la morue en tonne.

Suivant ce qui a été dit, les morues ont été salées et paquées deux fois à la mer; il s'agit, à leur arrivée, de les paquer et saler une troisième fois pour les rendre marchandes et en état d'être conservées long-temps : ce sont des femmes qui font la plus grande partie de ces opérations, qu'on appelle *salaison à sel sec.*

Les femmes vident dans une cuve 45 à 46 barils de morues avec leur saumure. Quand les barils manquent de saumure, on en fait de nouvelle avec du sel qu'on fait fondre dans de l'eau; car il faut qu'il y en ait assez dans la cuve pour que le poisson y trempe. V. le *N°. VIII* de la *Pl.* 42.

Les femmes, arrangées autour de la cuve *E,* y lavent, les unes après les autres, toutes les morues. Pour cela, tenant de la main gauche les morues contre les douves de la cuve, de sorte qu'elles trempent dans la saumure, elles les frottent avec un petit balai, qu'elles tiennent de la main droite, ayant attention de ne point les écorcher. Quand elles ont répété cette opération trois ou quatre fois, elles mettent celles qu'elles ont lavées en tas dans la cuve même où est la saumure.

Elles prennent ces morues ainsi lavées, et les tenant par la queue, elles les trempent quatre ou cinq fois dans une baille pleine d'eau fraîche; puis on les en retire pour les plonger de même dans une autre baille aussi remplie d'eau fraîche, et quand l'eau devient sale, on la jette, et on y en remet de nouvelle.

Lorsqu'on a ainsi lavé dans la saumure et dans deux eaux fraîches environ un baril et demi de morues, une femme prend l'une après l'autre les morues ainsi lavées; elle les visite, et ôte avec un couteau tout le sang qui peut être resté dans la chair, elle coupe toutes les bavures, en un mot elle retranche tout ce qui pourrait préjudicier à la blancheur et à la qualité de la morue; elle les lave encore s'il le faut, et la morue est en état d'être mise à égoutter sur le théâtre.

On forme ce qu'on nomme *le théâtre* avec de fortes membrures, qu'on couche sur des madriers qui servent de chantiers, et on a soin de laisser un peu de distance entre les membrures pour que l'eau qui s'égoutte des morues puisse s'écouler.

Au bout de 8 jours, que la morue est suffisamment égouttée, on la met dans des barils, qui sont percés de plusieurs trous auprès du jable pour que la saumure qui se forme par la fonte du sel qu'on y ajoute s'égoutte; mais avant de les mettre en barils, on les porte aux balances pour les peser; car chaque baril doit contenir 260 livres de poisson, poids de marc, et 40 livres de sel blanc; sur quoi, il est à propos de faire remarquer que 260 livres de poisson, poids de marc, ou de 16 onces à la livre, équivalent à-peu-près à 300 livres, poids de Dunkerque, dont la livre n'est que de 14 onces.

On fait encore un triage des morues en les mettant aux balances, et on ôte les petites, les maigres et celles qui sont molles, rousses ou viciées; cependant on ne rebute que celles qui sont fort petites : car comme ce poisson se vend à la livre, ce triage n'est pas aussi important que quand on le vend au nombre.

Les morues étant triées et pesées ainsi que le sel, on les porte sous le hangar pour les paquer définitivement en baril.

Les femmes qui sont chargées de mettre les morues en baril commencent par mettre au fond une couple de poignées de sel; elles mettent sur la chair de la morue un peu de sel, elles en replient les oreilles, et en contournant un peu le poisson, elles lui font prendre la forme intérieure des barils; deux morceaux de morue font à-peu-près un lit, les femmes les recouvrent d'un peu de sel, et elles continuent à remplir le baril lit par lit alternativement de morue et de sel.

Elles savent très-bien répandre exactement la quantité de sel qui doit entrer dans chaque baril.

Quand le baril est à moitié plein, le tonnelier le saute, c'est-à-dire qu'ayant mis un faux fond sur la morue, il monte et saute dessus. (V. la *Pl.* 42, *N^os. VII* et *VIII.*) Quand il les a ainsi bien pressées, il ôte le faux fond et les femmes achèvent de remplir le baril; assez souvent elles sont obligées de mettre quelques rangs de morue au-dessus des bords; en ce cas, on roule avec adresse et sans rien déranger ces barils le long d'un poteau *d,* où il y a un fort cric, dont la crémaillère porte sur un faux fond qui couvre les morues. Il faut tourner la manivelle du cric uniformément et doucement, et finir quand les morues sont au niveau du jable. Aussitôt que le jable est découvert, on ôte le faux fond; les femmes répandent sur la morue ce qui reste de sel des 40 livres qui doivent entrer dans chaque baril; le tonnelier met le vrai fond, serre les cercles, et en met de neufs quand il en manque.

On finit par faire, entre le premier et le second cercle du jable, huit trous, par lesquels on passe une ficelle qui forme une losange, et qu'on arrête avec un plomb.

De la morue mise en tonne suivant l'usage de Dunkerque.

Quoique la méthode des Dunkerquois diffère peu de celle que nous venons de détailler, comme de petites précautions influent quelquefois beaucoup sur la perfection de la morue, nous croyons devoir la rapporter; mais ce sera le plus brièvement que nous pourrons.

Aussitôt que les morues ou cabillauds, car ces deux noms doivent être réputés synonymes, sont amenés par les ligneurs à bord du bâtiment, on leur coupe le cou pour les faire saigner, afin que leur chair en soit d'autant plus blanche; ensuite on les éventre presque dans toute leur longueur; puis on emporte l'arête, n'en laissant qu'un petit bout à la queue, précisément comme quand on tranche la

morue plate à la façon de Hollande. On met ce poisson dans une baille remplie d'eau douce, pour le laver et ôter tout le sang, en le frottant avec un petit balai; au sortir de l'eau, on le met dans un panier, où on le laisse s'égoutter un quart d'heure ou une demi-heure.

On tire ensuite le poisson de cette manne pour, comme on dit, le paquer ou l'arranger dans des tonnes défoncées d'un bout, mettant toujours la peau en dessous, et en saupoudrant sur chaque poisson une petite assiette de sel blanc : on emploie ordinairement pour ce premier pacage 4 tonnes de sel pour 14 tonnes de morues.

Le poisson reste dans ce sel 3 ou 4 jours, ce qui produit une saumure qui sert à laver le poisson qu'on tire de cette tonne, et on le repaque ou on l'arrange de nouveau dans d'autres tonnes, poudrant fort peu de sel entre les morues, et quand la tonne est pleine, on verse par-dessus environ une pinte de forte saumure.

A ce second pacage, on emploie une tonne de sel pour 14 tonnes de poisson : cette quantité de 14 tonnes forme ce qu'on appelle un *lot*.

Chaque tonne contient depuis trente jusqu'à cinquante poissons, suivant leur grosseur, et elle pèse plus de 300 livres.

Après le second pacage, ou lorsqu'on a changé les morues de tonnes, on les fait enfoncer et fermer exactement, puis on les arrime dans la cale du bâtiment.

A l'arrivée à Dunkerque, on fait défoncer toutes les tonnes, on en tire le poisson, on le lave dans une nouvelle saumure, et on fait le triage des morues, pour séparer celles qui sont de poids, bien conditionnées et marchandes, de petits poissons, de ceux qui sont mal tranchés, tachés ou meurtris, qu'on paque à part dans des tonnes, et qu'on vend comme poisson de rebut.

On emploie pour ce troisième pacage 20 à 25 livres de sel blanc; enfin les tonnes étant pleines, on les fait enfoncer, et on verse par la bonde une forte saumure : alors la marchandise est en état d'être vendue comme morue saumurée.

De la morue en tonne qu'on vend en sel sec.

Pour la morue qu'on met à sec dans les tonnes, on suit les pratiques que nous venons de détailler, jusqu'à l'arrivée dans le port; on tire les morues des tonnes, on fait le triage pour séparer les poissons marchands de ceux de rebut; mais à mesure qu'on les tire des tonnes on les lave dans des bailles, puis on les met sur des planches inclinées, queue contre queue, et après les avoir laissées s'égoutter plusieurs jours, on les paque dans des tonnes ou barriques et on les saupoudre de sel blanc; enfin on perce de plusieurs trous le fond des tonnes, pour que la saumure qui se forme par l'humidité du poisson s'écoule; enfin on fonce ces tonnes et barils.

Les pêcheurs de Granville qui vont sur le grand banc n'accommodent des morues dans des quarts que pour quelques amis, jamais pour mettre dans le commerce. Ils choisissent pour cela de petites morues de 2 à 3 livres, qui, étant encore jeunes, ont la chair plus délicate que les grosses; ils les renferment dans des barils sans les couper par morceaux, et les saupoudrent de sel. Comme ces morues sont à couvert du contact de l'air, elles conservent long-temps leur fraîcheur : ils n'en préparent jamais en saumure.

Préparation de la morue qu'on appelle andolium, *et de celle qu'on appelle* abberdahn.

En Flandre, on prépare d'une façon particulière quelques morues qu'on pêche à la côte : on les dit supérieures aux morues fraîches, ayant une petite pointe de sel qui les rend très-agréables, c'est ce qu'on appelle l'*andolium*. On prétend que pour préparer cette morue, on la met toute en vie dans un vase de fer-blanc proportionné à sa grandeur, et qu'on la fait mourir dans le sel en en mettant beaucoup dessus et dessous. Cette morue ne se garde que 15 jours au plus; mais en l'apprêtant comme la morue fraîche, on dit qu'elle est délicieuse.

Voici le procédé des Norwégiens pour faire l'abberdahn : à bord des chaloupes de pêche, on tranche la tête des morues, et on les vide en les éventrant jusqu'à l'anus sans les fendre en deux pièces; ensuite on les transporte à terre, où on les saupoudre de sel du pays; puis on les nettoie dans de l'eau de la mer ou dans une saumure, et on les sale de nouveau dans des barils avec du sel d'Espagne ou de Portugal. Cette morue n'est pas à beaucoup près aussi bonne que celle de Terre-Neuve, non-seulement à cause du sel qu'on emploie, mais encore parce qu'en Norwege on tranche mal la morue verte; de sorte que la chair en est souvent rouge de sang; on la met en premier sel dans de grandes cuves, et après l'avoir laissée 8 jours dans cette saumure, on arrange les morues en tas les unes sur les autres jusqu'à ce que la saumure se soit bien égouttée; ensuite on la met dans des barils avec du sel de Portugal, qu'on choisit en gros grains.

Les Hollandais, qui vont au Nord faire la pêche de la morue, la préparent mieux que les Norwégiens : ils tranchent la tête, et l'ouvrent jusqu'à l'anus pour la vider; et après une première salaison pour raffermir la chair, ils la rangent dans des tonneaux par lits avec de gros sel : c'est ce qu'ils nomment l'*abberdahn*, qui est plus estimé que l'*abberdahn* que font les Norwégiens, quoique ces deux préparations soient à-peu-près les mêmes; mais celle des Hollandais est faite avec plus soin, de propreté et de meilleur sel.

Détail de la morue aux marchés.

Les détailleurs font dessaler la morue verte dans de l'eau douce, et ils la coupent par tronçons, les petites en trois et les grandes en quatre; savoir, une queue, un ou deux entre-deux, suivant la grandeur des morues, les flanchets et les loquettes.

La morue se dessale très-bien dans l'eau de mer. Les marchands la font dessaler dans des baquets remplis d'eau douce; mais pour que cette morue soit bonne, il faut changer plusieurs fois d'eau; sans quoi, elle contracte une odeur qui se communique au poisson : c'est pourquoi on estime que la morue ne se dessale jamais mieux que dans l'eau courante. Une morue à qui on laisse trop de sel n'est pas

verte, de partir de bonne heure; mais comme la pêche de la morue qu'on doit sécher se fait le long des côtes, on pourrait être retardé par les glaces. Autrefois les capitaines se pressaient d'arriver les premiers, parce que le choix des places était au premier arrivé; mais il n'en est plus ainsi. (V. les *Réglemens* à la fin de l'article.) On doit se rappeler que, dans le nouveau continent, les morues ne paraissent un peu abondamment que vers la fin de juin, et c'est sur cela qu'il faut se régler pour le départ; mais d'un autre côté, il faut observer que, vers la fin d'août et dans le commencement de septembre, on est forcé de discontinuer la pêche dont nous parlons, parce que la température ne permet plus de faire sécher la morue. En ce cas, les pêcheurs finissent la campagne par la pêche de la morue verte; et comme leurs navires ne sont pas disposés pour cette pêche, ils y forment une galerie, du mieux qu'ils peuvent.

Des divers instrumens et ustensiles pour la pêche et la préparation de la morue sèche.

Ces instrumens sont :

Les lignes et les haims, Pl. 41. — Les lignes *f* sont plus menues, les piles *h* et les haims *j* sont moins forts que pour les pêches de la morue sur le grand banc; ils sont garnis d'un plomb *g*, qui est attaché à 2 brasses de l'haim, mais qui est plus léger que celui employé pour la morue verte; il ne pèse que 2 à 3 livres. On lui donne ordinairement une forme conique, étant attaché à la ligne par le sommet ou la pointe du cône au moyen d'une rosture. On voit l'empile en *h* et la ligne en *f*. On tient cette ligne plus ou moins longue, suivant la profondeur de l'eau où l'on pêche.

Quand la pêche est abondante, les pêcheurs mettent quelquefois deux haims sur chaque ligne, ce qu'on appelle des *lignes ramées*, et souvent ils amènent deux morues; ou bien ils ajustent les deux haims chacun à son empile, qui répond à deux lignes ayant 2 brasses de long. Les deux lignes sont séparées par un bâton d'environ 2 pieds de longueur, et au milieu duquel est attaché un plomb du poids de 4 livres et qui a jusqu'à 8 livres lorsque la mer est grosse. Par cette disposition, les haims se distribuent de côté et d'autre; mais comme on est plus de temps à les retirer et à détacher le poisson, on ne s'en sert que quand il y a peu de morue.

Couteau étêteur. — Il est pareil à celui qui tient l'étêteur *a*, *N°. II*, *Pl.* 43.

Grappin. — Les chaloupes ont chacune un grappin, qu'elles mouillent quand elles sont en pêche.

Digons ou *piquoirs.* — Ce sont des perches terminées par un fer pointu, *Pl.* 41, *N°. VII*, et qui servent à piquer les morues comme on le voit *Pl.* 42, *N°. VI*, pour les jeter des chaloupes sur la galerie, et de la galerie sur le plancher de l'échafaud.

Les décolleurs ont de grands piquoirs, avec lesquels ils prennent une quantité de morues qu'ils jettent sur l'étal.

Gaffaux, Pl. 41, *N°. VII, c.* — Ce sont de petits crocs pour tirer à bord de très-grandes morues.

Étal. — C'est une table sur laquelle on habille les morues, et autour de laquelle sont rangés les habilleurs et les étêteurs, *Pl.* 42, *N°. IV.*

Traîneau, Pl. 43, *N°. I.* — Qui sert sur l'échafaud à transporter les morues de l'établi où on les habille au saleur qui les met en patte, comme on le voit dans le bas de la *fig. N°. III.*

Manne, Pl. 43, *N°. III.* — Elles servent à porter le sel au saleur et à recevoir les foies que les décolleurs tirent des morues.

Civières ou *boyards, l, Pl.* 43, *N°. I.* — Elles servent à porter les morues de l'échafaud dans les lavoirs ou sur la grève, et quand elles sont sèches, dans les chaloupes, pour les embarquer.

Rabots et *vatrouilles.* — Les rabots *m*, *Pl.* 43, *N°. I*, servent, lorsqu'on lave les morues, à ôter la vase que le sel a laissée dessus; mais il vaut mieux se servir des *vatrouilles, o*, qui sont un tampon de laine attaché au bout d'une perche. Son usage ordinaire est de laver les vaisseaux.

Cageot. — C'est une caisse où se jettent les foies de morues, pour les laisser fermenter et se fondre en huile.

Lavoir. — C'est une espèce de petit parc en carré long, formé à claire-voie avec de petits barrotins, et qui peut avoir 10 pieds de long sur 7 pieds de largeur : on en voit un en *n*, *Pl.* 43, *N°. I.* Le fond du lavoir est planchéié. Lors du flot, on pousse ce lavoir à la mer, et de manière que le bout où les barrots sont moins longs soit à terre ou à une petite profondeur d'eau. Communément on établit à côté un petit échafaud, pour que ceux qui apportent la morue et ceux qui la lavent ne se mettent point dans l'eau. Quand les morues sont bien lavées et blanches, on les met égoutter et sécher pendant quelques heures sur des claies, la chair en dessous.

Pelles. — Il y en a de grandes *x*, *Pl.* 41, *N°. VII*, et qui servent pour décharger le sel et le mettre en tas sur l'échafaud, comme on le voit *Pl.* 43, *N°. III*; et d'autres plus petites, qui servent à prendre le sel au monceau pour le poudrer sur les morues, comme le fait le matelot *b*, *Pl.* 42, *N°. V*; d'autres pour prendre moins de sel, le mettre sur l'échafaud dans de grandes caisses, *Pl.* 43, *N°. III*, et en emplir des mannes, que l'on porte au saleur. La caisse où est le sel se nomme *saunière.*

Barils à huile. — On entonne l'huile dans des tonnes *P*, *N°. V*, *Pl.* 41, où étaient les boissons que l'équipage a consommées. Plus les morues sont grasses, et plus leurs foies fournissent d'huile. Il y a des années où 4,000 quintaux de morues donnent de 40 à 45 barils d'huile; dans d'autres années, la même quantité de morue ne donne qu'un trentaine de barils; mais, année commune, un vaisseau de 100 tonneaux, fournissant de 18 à 1900 quintaux de morue, ne donne que 8 à 10 barils d'huile quand les morues sont maigres, et de 15 à 18 quand les foies sont gras et bien nourris. On doit tenir les barils d'huile à couvert pour empêcher le coulage.

De la rave.

Si l'on fait de la rave avec les œufs de morue, on les sale dans les mêmes barils ou dans de plus petits, *N°. II*, *Pl.* 42; ou bien, après les avoir salés, on les fait sécher, puis on les embarque en lest.

De quelques menus ustensiles. — Ils consistent dans des haches pour rétablir l'échafaud, des clous de différentes grandeurs, des marteaux, des scies, des herminettes, des tarières et d'autres outils de charpentier, de calfats et de tonnelier.

Des habits des pêcheurs de morue, et principalement de ceux qui pêchent la morue qu'on prépare au sec.

Comme la pêche de la morue se fait dans des parages et même dans des pays très-éloignés les uns des autres et où la température est très-différente, il s'ensuit que l'habillement des pêcheurs doit être plus ou moins chaud, et plus ou moins en état de résister à l'humidité et à la pluie; en général, il ressemble assez à celui des matelots. Il importe que les pêcheurs aient des bottines de cuir ou des guêtres de toile goudronnée. Dans le Nord, leurs casaques et leurs pantalons sont faits de peau de veau ou de mouton passée à l'huile et au suif, pour empêcher l'humidité de pénétrer, et ils en mettent le poil en dedans pour avoir plus chaud. De plus, ils doivent avoir des hardes de rechange.

Les pêcheurs et les habilleurs ont un grand tablier de cuir, qui tombe jusqu'à mi-jambe, avec une bavette, qui remonte jusqu'au menton. Quelques-uns, et sur-tout les habilleurs, ont des brassards de cuir et des mitaines d'étoffe qu'on nomme *hale-avants*.

Les capitaines doivent avoir soin que les novices et les mousses soient suffisamment fournis de hardes; car s'ils n'ont point de quoi changer quand ils sont mouillés, ils tombent malades, et de plus ils communiquent presque toujours la maladie à l'équipage.

Du sel.

Un navire de 300 tonneaux se charge d'environ 200 tonneaux de sel; et quand la pêche est bonne, il peut rapporter 3,000 quintaux de morue sèche. On emploie moins de sel dans les endroits où les chaleurs se font sentir que dans ceux qui sont plus froids, parce que, dans le premier cas, les morues s'en pénètrent plus promptement et plus intimement. Comme il est important que les morues ne soient pas trop salées, on essaie le sel sur les premières qu'on a prises, pour se régler à l'égard du reste. Mais on peut compter en général que 7 tonneaux de bon sel peuvent suffire pour 300 quintaux de morue; et si on craignait d'en manquer, cette quantité de sel bien économisée pourrait suffire pour 350 quintaux de morue.

Expédition des bâtimens.

Les armateurs expédient la plupart de leurs bâtimens pour faire uniquement la pêche; d'autres fois ils embarquent des marchandises de traite pour les échanger avec les naturels du pays pour des morues préparées. Il y a des capitaines qui se servent de marchandises de traite pour louer des matelots sur les lieux, et qu'ils incorporent avec leur équipage pendant la campagne.

De la répartition des places à l'arrivée des bâtimens.

Autrefois le premier capitaine arrivé prenait le nom de *capitaine-amiral de la pêche*. Il avait le droit de prendre le poste ou le galet qui lui paraissait le meilleur; et ceux qui arrivaient ensuite choisissaient leur poste, chacun suivant l'ordre de son arrivée. S'il s'élevait des contestations, elles étaient portées devant le *capitaine-amiral*, qui décidait. Il y avait souvent des différens, sur-tout en ce que le premier arrivé voulait prendre place pour un autre vaisseau de même société, et il régnait en général peu de police dans tous les parages; d'un autre côté, on compromettait la sûreté des équipages pour arriver le premier. C'est pour remédier à ces abus que les nouveaux réglemens ont décidé que les hâvres et places aux côtes de l'île de Terre-Neuve ne seraient plus au choix du premier occupant. V., à la fin de ce *Dictionnaire*, l'*Arrêté du 15 pluviôse an* 10, et l'*Ordonnance du* 21 *novembre* 1821.

Des lieux convenables pour la pêche de la morue sèche.

Il n'en est pas de cette pêche comme de celle de la morue verte, qui se fait en pleine mer et dont le produit se prépare sur le bâtiment même; tandis que la morue sèche se prépare à terre. Il faut choisir un endroit où la côte ne soit point escarpée, et où il y ait un bon mouillage pour le vaisseau, qui doit rester désarmé pendant toute la campagne. A l'égard de la grave où l'on doit sécher la morue, il faut qu'elle ne soit ni vaseuse ni sableuse, parce qu'elle rendrait la morue *sale* et même *croquante*; il faut au contraire une grave de roches, de pierres, de galet et de gros graviers. De plus, la plage doit être exposée au vent, et non à la grande action du soleil. Les vents frais et secs sont ce qu'il y a de plus favorable. Il est bon d'avoir, à la portée de l'établissement, du bois pour construire les échafauds et les cabanes, et de l'eau douce. Enfin, il faut que l'établissement soit à portée des bancs et des golfes poissonneux; car c'est un grand inconvénient quand les chaloupes pêcheuses s'éloignent beaucoup de l'endroit où l'on prépare la morue, non-seulement à cause de l'expédition du travail, mais encore parce qu'il est important que le poisson soit tranché et mis au premier sel aussitôt qu'il sort de la mer. On place le bâtiment dans une anse ou une baie, le plus à l'abri qu'il est possible; on le désarme et on y laisse les vivres, le sel et une partie des ustensiles; puis on s'occupe à construire l'échafaud et les cabaneaux, et à se pourvoir de chaloupes pour la pêche, d'un lavoir et d'un charnier pour les foies.

Des chaloupes pêcheuses.

Aussitôt que le vaisseau est amarré et désarmé, des charpentiers s'occupent à remonter les chaloupes qu'on a apportées en paquets, à radouber celles qu'on trouve sur le lieu ou qu'on loue. On compte qu'il faut quatre chaloupes pour un navire de 80 tonneaux, et vingt pour un navire de 400 tonneaux: c'est à raison d'une chaloupe pour 20 tonneaux. Elles sont elles-mêmes du port de 4 à 5 ton-

neaux. On les divise chacune en six places, trois pour les pêcheurs et trois pour mettre le poisson. Aussitôt qu'elles sont à l'eau, on leur met leurs agrès, qui consistent en une voile carrée et une latine, trois avirons, deux lignes garnies d'un haim pour chaque matelot, et un compas pour que les pêcheurs puissent retrouver leur chemin en cas de brume ou de mauvais temps. Enfin, comme les pêcheurs ne reviennent à l'échafaud que le soir ou le lendemain, ils prennent un bidon rempli d'eau, ou de bière, ou de cidre, un corbillon rempli de biscuit, et des appâts. Lorsque les pêcheurs sont établis snr le fond où ils doivent pêcher, ils y mouillent un grappin. Cependant le maître de grave envoie des chaloupes pour reconnaître leur position, dans la vue de leur fournir des appâts et des vivres quand ils en ont besoin; car si la pêche est bonne, ils ne reviennent à terre que le moins possible; et afin de ne pas prendre le change, les canotiers conviennent d'un signal pour se reconnaître.

L'*échafaud, Pl.* 43, *N°. V,* est une espèce de théâtre dont on proportionne la longueur et la largeur à la grandeur du bâtiment qu'on a armé pour faire la pêche. Le bout *C* doit être assez avant à la mer pour que de mer basse les chaloupes pêcheuses puissent l'accoster étant chargées de poisson; l'autre bout doit être à sec lorsque la mer est haute, pour que ceux qui travaillent à la préparation du poisson puissent y passer sans entrer dans l'eau. Les échafauds se construisent avec de jeunes sapins que l'on place très-près les uns des autres, et qu'on enfonce dans le terrain. Les différentes pièces en sont assemblées avec de forts clous, et assez solidement pour que la bâtisse puisse résister à l'impétuosité de la mer. Pour former le plancher de l'échafaud, on lie la tête des pilotis par des lougrines et des traversines; et au lieu de planches, on met ordinairement dessus de jeunes sapins bien droits, pour qu'ils se touchent sans laisser de vide entre eux. Lorsque l'échafaud est construit, on établit dessus la cabane *E, F, Pl.* 44, *N°. III,* qui consiste en une espèce de halle; et pour qu'on puisse s'y mettre à couvert des injures de l'air et y travailler la nuit à la lampe, on forme avec des rames vertes un clayonnage, *Pl.* 43, *N°. III,* et on couvre la cabane avec des herbes sèches, ou des écorces d'arbres, ou avec les voiles du navire. C'est sous cette halle que sont les étaux pour trancher la morue, et l'endroit où l'on met la morue en premier sel. Il y a une espèce de grenier, où couchent les décolleurs, habilleurs, saleurs et mousses, en un mot ceux qui travaillent à l'échafaud, et qu'on nomme *chafaudiers.*

L'échafaud, *Pl.* 43, *N°. V,* est représenté la mer étant haute. Il y a du côté de la mer comme un avant-bec *c b,* le long duquel les chaloupes pêcheuses peuvent aborder pour décharger leur poisson. C'est sur cet avant-bec qu'on met quelques petites pièces de canon, pour imposer aux pirates et aux partis de sauvages qui seraient tentés de prendre le poisson qu'on a préparé. A certains échafauds, on pousse les morues par-dessous la clôture de la cabane, sous laquelle on laisse un espace vide; le garçon de bord *b* est occupé à ce travail.

Les *cabaneaux g, Pl.* 43, *N°. V,* sont faits avec des perches et des planches dont le toit est couvert d'une voile ou d'écorces d'arbres et des gazons par-dessus. On en fait ordinairement un pour la cuisine, un pour le magasin des vivres, plusieurs pour loger les officiers, un grand pour les matelots. On les place hors de l'étendue de la grave.

Des vigneaux. — Quand on a près de l'échafaud une plage couverte de galets ou de cailloux et point sujette à l'inondation, on en profite pour faire sécher la morue; mais si le fond est de sable fin ou de vase, ou s'il y reste de l'eau, on construit des *vigneaux* ou banquettes de 4 pieds de largeur sur 40 à 50 toises de longueur, et qui sont élevés d'un pied ou 2 au-dessus du terrain. On les construit soit avec des cailloux, comme un mur en pierres sèches, *Pl.* 44, *f,* ou bien avec des rames ou de grandes claies larges de 4 pieds, et dont on forme une longueur de 2 à 300 pieds, en les soutenant à environ 2 pieds de terre par des pieux et des traverses. Comme la construction des vigneaux est un travail fatigant, on y supplée quelquefois par des *ramées,* c'est-à-dire par des couches de branches vertes auxquelles on donne 4 à 5 pouces d'épaisseur; mais les signaux et la grave sont préférables. Il faut que la grave soit sèche, car les exhalaisons du sol jaunissent la morue. Dans les parages où les chaleurs se font sentir, on commence par étendre les morues sur les vigneaux, et ensuite on les transporte sur la grave, qui réfléchit mieux la chaleur que les vigneaux.

Du départ des chaloupes pour la pêche et de leur pêche. — Lorsque les chaloupes sont montées et appareillées, les échafauds, les vigneaux et les cabaneaux construits, chaque chaloupe va à la pêche, ou, comme disent les pêcheurs, à la *sonde,* étant armée de trois hommes, le maître, l'avant et souvent un novice. Chaque pêcheur a 2 lignes, pour en jeter une à babord et l'autre à tribord; elles ont de 45 à 50 brasses de longueur, et sont, comme pour la pêche de la morue verte, chargées de 3 à 4 livres de plomb, semblable à celui qui pend au bas de la *fig. h i k, Pl.* 41, *N°. II.* Il y a 3 ou 4 brasses de l'haim au plomb, qui est au bout de la principale ligne; on attache donc communément au plomb *G, N°. VII,* ou à quelques brasses au-dessus, une ligne plus fine *H,* qui porte un haim et assez souvent deux, qu'on amorce, autant qu'on le peut, de poisson frais, tel que maquereau, hareng, capelan, ou autre dont on peut se fournir. Il n'est pas rare que chaque ligne amène 2 morues. Lorsque la pêche est très-avantageuse, chaque chaloupe peut rendre de 300 à 500 quintaux de poisson par mois; mais ces cas sont rares.

Assez communément les chaloupes partent à 3 heures du matin, et reviennent à l'échafaud sur les 3 à 4 heures du soir. Si le vent est favorable, les pêcheurs appareillent leur voile; mais souvent ils sont obligés d'aller et de venir à la rame. Comme les morues suivent les bancs de harengs et de capelans quand ces poissons s'approchent des côtes pour frayer, il faut que les chaloupes pêcheuses se distribuent, dans le commencement, de différens côtés, pour essayer de rencontrer un banc de poisson; et quand un équipage l'a rencontré, il en avertit ses

camarades, et toutes les chaloupes pêcheuses dépendantes du même navire s'y réunissent pour en profiter.

Des différens appâts avec lesquels on amorce les haims pour cette pêche.

Le succès de la pêche dépend beaucoup de la bonté des appâts. Ceux qui méritent la préférence sont le maquereau, le hareng, la sardine et le capelan, le lancornet, quelques coquillages et le gaspereau; celui dont on se sert le plus est le capelan. Pour se procurer des appâts, le maître de la grave, qui est particulièrement chargé d'en fournir, envoie la majeure partie des chaloupes à la pêche pendant qu'on achève de construire l'échafaud; et on met les poissons qu'on a pêchés en demi-sel et en saumure, pour y avoir recours dans le besoin. Mais comme les poissons frais sont préférables, il destine, pendant le temps de la pêche, une couple de chaloupes armées de quatre à six hommes, pour aller, soir et matin, pêcher ces petits poissons avec une seine de 50 à 60 brasses de longueur. Le capelan étant le poisson le plus abondant, on a coutume d'appeler *capelanières* les chaloupes qui font cette pêche. C'est dans le mois de juin ou de juillet qu'on trouve le plus de capelans. Quand la saison est passée, on essaie de se pourvoir de harengs ou de maquereaux; et quand il faut les aller chercher au loin, on les saupoudre d'un peu de sel, car les morues n'aiment pas le poisson corrompu. Il est bon, avant d'amorcer, de dessaler ceux qui l'ont été.

A défaut de ces bons appâts, on se sert d'une espèce de petit cornet *loligo-minor*, qui est du genre des sèches, et que l'on pêche aux feux pendant les nuits obscures, en distribuant quelques hommes le long de la côte, pour faire des feux à 3 ou 4 brasses du bord de l'eau. Les cornets, attirés par cette clarté, sortent à terre sur le rivage, et, le lendemain, on les y ramasse à la pointe du jour.

On pêche le capelan à-peu-près comme les sardines. Lorsque ce poisson longe la côte, on tire souvent la seine à terre; quand il se retire dans les anses sablonneuses, les pêcheurs vont le chercher jusqu'à 7 brasses de profondeur: ils l'enveloppent avec leurs seines et le halent à terre.

Il arrive quelquefois, mais rarement, que les capelans se tiennent entre deux eaux, à une petite profondeur: alors on peut les prendre en pleine eau avec la seine, ce qu'on nomme *drosser*; mais cela n'est pas commun.

A l'égard des harengs et des maquereaux, on les pêche en les enveloppant avec le filet qui flotte entre deux eaux; et pour les engager à y donner, on jette des pierres jusqu'à ce qu'on ait formé une enceinte avec ce filet.

On prend encore les poissons dont nous venons de parler avec des manets, qu'on tend le soir à l'embouchure des anses, et qu'on relève le matin quelquefois si chargés de poissons, qu'on a peine à les embarquer. On en tend aussi à la dérive, ou par fond quand ils ne terrissent pas.

Quelquefois on darde des plies et d'autres poissons autour de l'échafaud, où ils sont attirés pour manger les issues des morues; d'autres fois on attire le poisson avec des flambeaux d'écorce de bouleau. On drague aussi pour avoir des coquillages; car l'article des appâts est si important, qu'on doit tout mettre en œuvre pour s'en procurer.

Quand on est rendu au lieu de la pêche avant l'arrivée des poissons qui sont employés pour appâts, les pêcheurs tendent des filets sur les islets, qu'ils nomment *isles à bois;* et ils prennent une quantité d'oiseaux, particulièrement de l'espèce que les pêcheurs appellent *marmelette* ou *cornillot, colombus marinus.* Ils en mangent une partie, et se servent du reste pour amorcer leurs haims.

Enfin, quand on manque d'appâts, les pêcheurs essaient de prendre des anguilles dans les rivières qui peuvent se trouver à leur portée, ou des grenouilles dans les lacs. Ce dernier appât est assez bon.

On peut, au surplus, pour ce qui concerne les appâts, consulter l'article *Appâts*, et ce que nous avons dit précédemment de ceux qu'on emploie pour la morue verte; mais en observant que, comme on n'ouvre pas les morues à la mer quand on les pêche pour les faire sécher, on n'a pas, dans ce cas, la même ressource que quand on pêche la morue verte, et où l'on profite des entrailles de ce poisson pour servir d'appâts.

Des temps favorables pour la pêche de la morue sèche.

Il est avantageux, comme pour la pêche de la morue verte, d'avoir une pluie fine, un temps couvert et humide par un vent de sud-ouest ou de sud-sud-ouest. Les morues ne mordent pas volontiers lorsque le ciel est pur, et les vents violens sont dangereux pour les chaloupes et mauvais pour la pêche. Mais malheureusement les temps qui sont propres à la pêche sont contraires à la préparation du poisson qu'on veut faire sécher, et qui exige un beau temps et un vent sec. Les pluies font tourner le poisson, et éclore des insectes, dont les larves endommagent les morues. Il faut alors beaucoup d'attention pour la conservation du poisson.

Manière de pêcher.

Les chaloupes, munies de boussole, de plusieurs haims, d'appâts et de vivres pour 24 heures, étant rendues au poste, mouillent leur grappin, qui a un cordage d'environ 2 pouces de grosseur et de 50 à 60 brasses de longueur. Chaque pêcheur, après avoir amorcé ses haims, se tient debout, tenant de chaque main une ligne, qu'il jette, l'une à babord et l'autre à tribord; il les agite et leur donne continuellement des secousses. Quand il sent du poisson à l'une de ses lignes, il arrête l'autre à un toulet par une demi-clef pendant qu'il relève la première, en retire le poisson et répare l'appât. S'il pêche dans un bon fond, il n'a que le temps de faire cette manœuvre alternativement à ses deux lignes.

Les chaloupes pêcheuses reviennent tous les soirs à l'échafaud; et lorsque c'est dans un lieu où la mer est agitée, on les amarre sur un câble *a b*, *Pl.* 33, *fig.* 2, qu'on a élongé de l'échafaud à la mer, où il est retenu par une ancre de navire.

De la pêche au petit dégrat.

Lorsque les chaloupes qui ont tenté la pêche jus-

qu'à 4 ou 5 lieues aux environs de l'échafaud ne prennent que peu de poisson, on se détermine à en envoyer une partie à des distances plus éloignées. On les approvisionne en conséquence, et dans ces chaloupes ainsi établies à 20 ou 25 lieues de l'échafaud, on est obligé de donner un demi-sel aux morues qu'on envoie à l'échafaud. C'est ce qui s'appelle *pêcher au petit dégrat.*

De la pêche avec des goelettes, qu'on peut appeler le grand dégrat.

Il y a des pêcheurs qui, au lieu d'employer des chaloupes pour aller pêcher des morues loin de l'échafaud, se servent de goelettes de différentes grandeurs, depuis 20 jusqu'à 80 tonneaux; mais les plus petites sont les plus commodes pour la pêche. Ces goelettes s'établissent sur tous les bancs. Leur équipage est de cinq à onze hommes, suivant leur grandeur. Quand les pêcheurs veulent traiter la morue au sel, ils la tranchent et salent à bord à mesure qu'ils la prennent; et lorsqu'ils ont leur chargement, ils vont à l'échafaud, où il se trouve du monde pour donner la dernière préparation. On fait aussi cette pêche avec des brigantins; mais on préfère les goelettes, parce qu'elles sont plus faciles à manœuvrer.

Déchargement des chaloupes sur l'échafaud.

Quand les chaloupes pêcheuses sont rendues à l'échafaud et bien amarrées, comme on le voit *Pl.* 43, *N°. V,* les pêcheurs vont manger et se reposer; des garçons de grave entrent dans les chaloupes, piquent les morues par la tête avec un piqueron ou *siste,* et les jettent sur l'échafaud à l'endroit qu'on nomme la *poissonnière;* un autre garçon de grave les charge sur un traîneau pour les distribuer aux habilleurs; mais auparavant, un garçon qu'on nomme *piqueur* leur ouvre la gorge et un peu le ventre avec un couteau pointu pour en tirer la langue, comme nous l'avons expliqué à l'occasion de la morue verte.

On voit, *Pl.* 44, *N°. III,* un décolleur et un tranchеur qui travaillent chacun sur une table particulière; mais ordinairement tous les décolleurs sont d'un côté de la table et les trancheurs de l'autre, comme on le voit *Pl.* 43, *N°. V.*

Les décolleurs détachent les têtes des morues comme pour la morue verte, leur ouvrent le ventre pour les vider, en tirent le foie, qu'ils mettent dans une manne pour en faire de l'huile, et les œufs, qu'ils mettent dans d'autres corbeilles pour en faire de la rave; jettent les entrailles à la mer par des ouvertures pratiquées au plancher de l'échafaud, et qu'on nomme *éclaires;* et ils passent ensuite les morues aux trancheurs, qui sont de l'autre côté de la table. Ceux-ci les ouvrent par-dessus et par-dessous l'arête, et les laissent tomber ainsi tranchées et habillées dans une caisse carrée qu'on nomme *esclipot.* Un garçon de grave vient avec un traîneau qu'il passe sous le côté de l'*esclipot,* où est une coulisse que l'on tire pour faire couler les morues sur le traîneau jusqu'à ce qu'il y en ait une cinquantaine de livres, et que l'on remet au pêcheur. Cette opération s'exécute quelquefois comme on le voit dans la *Pl.* 43, *N°. III.* Le saleur met une couche de sel sur le plancher de l'échafaud, arrange dessus un lit de morues la peau en bas et la chair en haut, et il répand ensuite du sel sur ce lit de morues. Les tas ou pattes qu'il forme ainsi ont souvent de 4 à 5 pieds de largeur, de 25 à 30 pieds de longueur, et de 3 à 4 d'épaisseur. Les morues prennent mieux le sel quand elles sont petites et quand il fait chaud que lorsqu'elles sont grandes et qu'il fait froid. C'est pourquoi 2, 3 ou 4 jours suffisent quelquefois, tandis que dans d'autres circonstances il en faut 8; mais lorsque la pêche est abondante, on est quelquefois obligé de vider l'échafaud plus tôt qu'on ne le voudrait, et de saler et faire les pattes hors de l'échafaud. On les couvre alors avec des voiles, dont on forme comme une tente. Quoi qu'il en soit, quand les morues ont rendu leur eau et leur sang, et qu'on juge qu'elles ont bien pris le sel, on les porte au lavoir sur des civières ou boyards.

Du lavoir et du desséchement de la morue.

Les lavoirs sont des cages *N, Pl.* 43, *N°. I,* qui doivent être placées sur le rivage, de manière que l'eau de la mer y entre sans passer par-dessus. On jette la morue dans la cage, et des hommes l'y remuent avec un rabot *m,* ou avec une vatrouille *o,* qui est un paquet de laine attaché au bout d'un bâton; mais comme cela ne suffit pas, on lave à la main et à la grande eau chaque poisson l'un après l'autre. On les tire ensuite de l'eau; on les laisse un peu s'égoutter sur des claies ou sur des civières, avec lesquelles on les transporte à la grave pour en former des tas ou pattes, où on les place toujours les têtes en dehors et la peau en dessus. Ces tas, hauts de 5 à 6 pieds, ressemblent à des meules de foin. Les grosses morues se placent dans la partie inférieure du tas, pour qu'elles s'égouttent mieux par la pression des autres. Quand en défaisant les pattes on aperçoit des morues légèrement endommagées, on les lave dans une forte saumure, et on les remet en pattes comme en sortant du lavoir.

Le beau temps étant venu, le matin, lorsque la rosée est dissipée, on étend les morues une à une sur la grave *h, Pl.* 44, *N°. III,* ou sur le vigneau *f.* On les arrange tout près les unes des autres sans qu'elles se touchent, et la chair en haut; mais vers le midi, on les retourne pour mettre la peau en dessus. Les maîtres de grave ont chacun des pratiques qui leur paraissent préférables; et comme ce point est très-important pour la perfection de la morue, voici la méthode pratiquée par les Basques, qui sont ceux qui réussissent le mieux.

On commence, quand les morues ont été égouttées en pattes pendant 24 heures, pour leur faire rendre l'eau de la lave, par les étendre une à une sur la grève, la chair en haut; et, à l'entrée de la nuit, on retourne ces morues pour mettre la peau en haut: c'est ce qu'on appelle le *premier soleil.* Le lendemain, vers midi, on tourne ces morues la chair en haut; vers le soir, si le temps est beau, on les rassemble trois à trois, qu'on pose les unes sur les autres la peau en haut: c'est le *second soleil.* Le jour suivant, on les étend de nouveau séparément sur la grève, la peau en haut jusqu'à midi, et la chair en

haut depuis midi jusqu'au soir, qu'on les ramasse par petits paquets de huit morues, la peau en haut : c'est ce qu'on nomme des *javelles*, et c'est le *troisième soleil*. Le quatrième jour, on répète ce qu'on a fait le troisième ; mais vers le soir, on ramasse pour la nuit les morues en paquets plus considérables, formés chacun d'environ un demi-quintal, mettant la peau du poisson en haut : ces tas se nomment *moutons*. Le *cinquième soleil* se donne comme on a fait le quatrième ; mais le soir, on fait les moutons plus gros, savoir, à-peu-près d'un quintal, mettant toujours la peau en haut. Le *sixième soleil* est encore la répétition du cinquième ; mais le soir on ramasse les morues par brassées *M*, *Pl.* 44, *N°. III*, pour en former des piles de 30, 40, même 100 quintaux, suivant la quantité de morues que l'on a, mettant toujours la peau en haut, et disposant ces piles en égout ou en forme de toit, pour que l'eau n'y pénètre pas. On laisse ces piles en cet état jusqu'à ce que le temps soit beau ; mais si au bout de 6, 8 ou 12 jours le temps se met au beau, on étend de nouveau cette morue sur la grève une à une, la peau en dessous jusqu'à midi, qu'on la retourne pour mettre la peau en haut ; et le soir on la ramasse par brassées pour refaire la pile, mettant au bas de la pile ce qui était en haut, et au haut ce qui était en bas, ayant de plus l'attention de mettre les morues les moins sèches au pied des piles : c'est le *septième soleil*.

La morue ayant été ainsi travaillée pendant une semaine, on la laisse en piles pendant 15 jours ; ensuite, quand il fait un beau temps, on l'étend de nouveau sur la grève, comme nous l'avons dit au septième soleil. Le soir, on la remet en piles, et elle a reçu un *huitième soleil*. On la laisse en piles un mois, ayant seulement le soin de couvrir les piles tous les soirs avec des voiles, ce qu'on continue jusqu'à l'embarquement. Un mois après, on défait les piles pour étendre les morues sur la grève une à une, comme nous l'avons expliqué, et le soir on reforme les piles : alors elles ont reçu le *neuvième soleil*. 40 jours après, on répète cette même manœuvre et on en reforme les piles : elles ont reçu dix soleils, et on les laisse en cet état pendant 50 jours qu'on recommence la même opération ; mais en formant les piles, on sépare les morues qui sont parfaitement sèches de celles qui se trouvent un peu humides, et qui ont encore besoin de recevoir un ou deux soleils : ce sont ordinairement les grosses, ou celles qui n'ont pas assez reçu de sel. On ne manque pas d'étendre encore les morues une à une sur la grève au moment de l'embarquement.

Travail qu'on fait quand on a fini la pêche.

Voilà bien des opérations qui rendent la pêche de la morue sèche plus fatigante que celle de la morue verte.

Enfin, quand on a suffisamment préparé de morue, on cesse la pêche, et on travaille à charger le bâtiment. On profite d'un beau temps pour étendre encore une fois les morues qui sont en meules sur la grève ou les vigneaux, afin de leur donner un degré de sécheresse qui leur est très-avantageux pour les bien conserver dans la traversée ; ensuite on les transporte aux chaloupes ou par brassées, ou, ce qui est bien plus expéditif, sur des civières, que quelques-uns nomment *boyards*.

Quand le vaisseau est délesté, on nettoie bien la cale ; et pour que les morues reçoivent moins d'humidité, on forme un *fardage* avec du bois, ou, encore mieux, avec de gros galets qui servent de lest. En ce cas, on charge des pierres ou galets bien nets de sable et de terre, des chaloupes qui les transportent au navire, où on les arrange bien exactement au fond de la cale, pour élever les morues et les tenir plus sèchement. On couvre ce plan de galets avec des menues branches d'arbres bien sèches, de sorte que les bords verticaux du navire en soient aussi garnis ; on arrange sur le fardage, à la main et fort exactement, toutes les morues, mettant tête contre tête aux trois premiers rangs, la peau en dessous, à tous les autres la peau en dessus ; et on continue de les arrimer ainsi jusqu'à ce que la pile porte contre les barrotins du pont, conservant néanmoins assez de place pour qu'on puisse y passer une voile, pour l'envelopper et empêcher, comme l'on dit, qu'elle ne *s'évente*, et l'on continue de même jusqu'à une pleine cargaison, lorsqu'on est assez heureux pour l'avoir.

On transporte les morues aux chaloupes sur des civières par compte. Pour cela, on charge les civières d'un nombre de morues tel que huit charges fassent 104 morues ou un cent : un homme est chargé de prendre ce compte. On estime, qu'année commune, un vaisseau de 100 tonneaux peut rapporter 18 à 1900 quintaux de morue, et les plus grands bâtimens à proportion ; cependant il est sensible que la grosseur des morues et la différente façon de les apprêter peuvent faire varier ce poids.

Du sel qui reste après la pêche.

Quand il reste du sel, le capitaine s'en défait en l'échangeant contre de la morue sèche, ou bien, s'il compte revenir l'année suivante, il en fait un grand tas sur un terrain plus élevé que les marées, où il forme un plancher, qu'il couvre avec des gazons sur lesquels on étend des nattes. On y met le sel en monceau, et on fait ensuite un grand feu pour former une croûte fort dure ; on couvre la pile avec des nattes et ensuite avec des gazons. L'année suivante, on retrouve le sel aussi bon qu'on l'avait laissé ; mais il diminue quelquefois de moitié.

De la morue qu'on appelle blanche, et de celle qu'on nomme noire, pinée, brumée ou charbonnée.

Toutes ces dénominations dépendent de la couleur que les morues prennent dans leur préparation, et forment en général deux espèces de morues ; savoir, la blanche, et celles qui ont pris une couleur en se desséchant : car les termes de noire, pinée, brumée et charbonnée sont synonymes, ou ne diffèrent que du plus ou du moins.

La morue blanche est celle qui a reçu beaucoup de sel et qui a été séchée promptement ; une partie du sel, se portant à la surface, y forme une espèce de crême, ou comme une poussière blanche, d'où elle tire son nom.

La morue noire, pinée ou charbonnée, etc., est celle qui a reçu peu de sel, qui a été séchée doucement, et qui a éprouvé, étant en piles, une petite fermentation. Cette couleur affecte particulièrement les morues grasses. Quoi qu'il en soit, cette morue ressue sa graisse, et cette graisse, combinée avec le sel, se desséchant à la superficie, y forme une espèce de poussière roussâtre, quelquefois brune, distribuée çà et là ; ce qui, en certains endroits, la fait nommer *brumée,* et en d'autres *pinée.* Cependant les maîtres de grève les plus expérimentés ne peuvent pas à volonté faire de la morue blanche ou de la morue pinée, soit que cette différence dépende d'une précision dans la quantité de sel, qu'on ne peut observer, ou de la qualité du sel, ou de la graisse plus ou moins abondante de la morue, ou de l'état de l'air quand on prépare la morue. Il résulte de ces différentes circonstances que celui qui a pris toutes les attentions pour avoir de la morue blanche trouve son poisson piné au débarquement, pendant qu'un autre ne peut réussir à en faire de piné, et que toute sa morue est blanche.

VII. *De la préparation de la morue dans le nord de l'Europe.*

Les pêcheurs du Nord préparent la morue de diverses manières. Voici une idée de ces diverses préparations.

Du stockfisch ou poisson desséché sans sel, et de ses différentes espèces.

Le terme de stockfisch est entendu dans toute la Haute-Allemagne et usité dans toutes les langues du Nord, pour signifier toute sorte de poisson que l'on conserve sans sel par le seul desséchement. Il se compose du mot *stoch,* qui signifie *bâton,* et du mot *fisch,* qui signifie *poisson ;* ce qui veut dire *poisson en bâton.*

Les Norwégiens et les pêcheurs voisins de la mer Baltique dessèchent presque tout le poisson de mer qu'ils prennent, en le suspendant par la queue au-dessus de leurs fourneaux avec une corde qu'ils attachent au plancher de leurs cabanes, et ces poissons, qu'on pourrait nommer *fumés* ou *boucanés,* ainsi que ceux qui sont desséchés par le vent, se nomment *stockfisch,* sans distinction des espèces de poissons qu'ils ont ainsi préparées.

Du rondfish.

On nomme *rondfish,* ou, dans le commerce, *stockfisch rond,* des torschs qui, étant desséchés, sont longs, ronds et raides comme des bâtons.

On en prépare dans tout le Nord ; mais comme les Norwégiens ont la réputation de le préparer très-bien, en adoptant le terme de *rondfish,* nous allons détailler la méthode qu'ils suivent.

On ne peut préparer ainsi les torschs que depuis le commencement de janvier jusqu'à la fin d'avril ; passé ce temps, l'air n'est plus assez sec pour dessécher des poissons qui sont gros, gras et qu'on laisse presque dans leur entier.

A la partie méridionale de l'Islande, il fait ordinairement trop chaud en mai pour dessécher parfaitement ces poissons. Il n'en est pas de même à la partie septentrionale, où l'on ne peut commencer la pêche qu'à la mi-mai, à cause des glaces qui viennent du Groenland. Ils peuvent bien, malgré les glaces, prendre toute l'année quelques poissons pour leur consommation, non pas en assez grande quantité pour faire du stockfisch rond ; mais la fraîcheur de l'air de ce côté de l'île subsiste assez longtemps pour qu'ils puissent en préparer quand les glaces leur permettent de faire la pêche.

La préparation du rondfish est bien simple. Quand on a tranché la tête des torschs, qu'on les a ouverts jusqu'à l'anus pour les vider, on les lie deux à deux par la queue avec une ficelle, et on les suspend à des perches qu'on dispose en carré *d, Pl. 44, N°. I.* Ils restent ainsi exposés aux injures de l'air pendant 7 ou 8 semaines, plus ou moins, suivant la température de l'air : le temps le plus favorable est un vent du nord froid et sec. Le poisson, en se desséchant, se retire sur lui-même et devient rond, sans qu'il soit nécessaire de lui faire prendre cette forme avec les mains. Quand il est en cet état et bien dur, il ne court plus risque d'être attaqué par les insectes ; alors les Norwégiens le mettent chez eux en tas comme du bois à brûler, en attendant qu'il se présente des acquéreurs. C'est une des principales branches du commerce des Hollandais en Norwege ; les Hambourgeois, les Anglais, les Dunkerquois en tirent aussi directement ou indirectement.

Nous avons déjà dit qu'on fait du rondfish en Islande ; mais il n'est pas aussi estimé que celui de Norwege, soit que cela dépende de la nature du poisson ou de la sécheresse de l'air.

Du clipfish ou klippfish sans sel.

Nous avons dit que les Danois préparaient les torschs en vert, en les salant dans des tonnes, à-peu-près comme les Hollandais font leur abberdan, et qu'ils les nomment *klippfish.* Les Hitlandais et les Schetlandais font un autre clipfish, qui, à cela près qu'il n'est pas salé, ressemble assez aux morues sèches que nos pêcheurs préparent à Terre-Neuve.

On dit que le terme clipfish, dans la langue des Schetlandais, signifie *poisson de roche,* parce que, pour le faire sécher, ils l'étendent sur des roches.

Comme les Hitlandais et les Schetlandais ont la réputation de bien préparer cette sorte de clipfish, nous allons rapporter leur méthode.

Quand ils ont coupé la tête de leurs torschs, qu'ils les ont tranchés dans presque toute leur longueur, et arraché la plus grande partie de la grosse arête, ils arrangent leurs poissons les uns sur les autres dans de grandes caisses de bois, qui peuvent contenir jusqu'à 500 poissons.

On remplit ces caisses, qui sont établies au bord de la mer, avec de l'eau de mer, dans laquelle les poissons restent 7 à 8 jours ; puis ils les en retirent, et les mettent en tas pour laisser égoutter l'eau qu'ils ont prise ; ils les chargent même avec des pierres pour exprimer leur eau et les aplatir. Au bout de quelques jours, ils les étendent sur des rochers ou sur de grosses pierres, ou, à leur défaut, sur des

vigneaux ou banquettes qu'ils construisent à pierre sèche. Quand ils sont bien secs, ils les rangent en tas dans des magasins, ayant soin de les préserver de l'humidité. Cette précaution est encore nécessaire en les embarquant dans les vaisseaux; car quand ce clipfish a été bien préparé, il se conserve très-bien, pourvu qu'on le tienne sèchement et à l'ombre.

La plus grande consommation du klippfish et des autres espèces de stockfisch se fait dans les endroits où se font les grands armemens, et dans les pays catholiques de la Haute et Basse-Allemagne.

Du flackfish préparé en Islande.

Comme en Islande le vent n'est pas assez froid et assez sec dans le mois de mai, au moins dans une partie de cette île, pour dessécher parfaitement les torschs entiers, au lieu de faire du rondfish, on fait du *flackfish*, terme qui signifie *poisson fendu*. Suivant Horrebows, ce mot vient de *flack*, qui veut dire *étendre à plat*. Pour cela, après avoir tranché la tête et ouvert le corps dans toute sa longueur du côté du ventre pour emporter les entrailles et la grosse arête jusqu'à la troisième vertèbre au-dessous de l'anus, si le temps paraît disposé au beau, on les arrange deux à deux, chair contre chair, sur des banquettes faites à pierre sèche ou sur des vigneaux d'un pied et demi de hauteur; si le temps n'est pas disposé au beau, ils forment avec leurs poissons de petits tas qu'ils nomment *cases*, mettant toujours la peau en dessus, et ils restent en cet état jusqu'au beau temps, qui est un vent sec, froid et constant, qu'il faut quelquefois attendre 3 ou 4 semaines. Si ces temps tardent trop long-temps, les poissons contractent quelque altération, qui les fait nommer *casés* par les marchands.

Aussitôt que le temps favorable est venu, les femmes défont les cases et étendent les poissons sur les vigneaux, ayant soin de les retourner deux ou trois fois par jour, observant que la queue de l'un réponde à la gorge de l'autre; et quand il survient de la pluie, on met la peau en dessus, pour prévenir que la chair soit tachée. Il faut quelquefois 14 à 15 jours pour le dessécher; mais lorsque le vent du nord est un peu fort et très-sec, le desséchement se fait bien plus promptement: cependant on craint les gelées un peu fortes, qui endommagent le poisson.

Quand le poisson est bien sec, on en fait de gros tas sur les vigneaux, mettant tête contre queue, et alors il ne court point risque de devenir casé; il continue même à se dessécher: ainsi il attend, sans s'endommager, que les marchands danois viennent l'enlever. Lorsqu'on le transporte aux places de commerce, on l'entasse comme des meules de foin, qu'on a l'attention de couvrir quand il pleut; car si l'on embarquait le flackfish humide, il se gâterait dans le transport.

Comme le poisson ainsi préparé passe pour être le plus délicat, il se vend plus cher que le rondfish. On prépare, en Islande, des poissons du genre des égrefins et des merlans en flackfish; mais les marchands les estiment peu; ils ne veulent que le flackfish de torsch ou de ling, et il n'y a que la rareté de ce poisson qui les engage à en prendre d'autres espèces.

Du rothschair ou rodschier des Norwégiens, ou rotskœring des Danois.

Ces termes signifient, suivant l'idiome des deux langues, *poisson fendu dans toute sa longueur*, qui, étant sec, forme comme deux longues racines.

Ce que les Norwégiens appellent *rodschier* diffère peu du flackfish. Ils coupent le poisson dans toute sa longueur jusqu'à la queue, après avoir ôté l'arête. Ces deux pièces tenant ensemble par la queue, on les fait sécher en les suspendant comme le rondfish. La plus grande partie est faite avec les petits torschs qu'on prend près de la côte. Comme ce poisson est plus délicat que le rondfish, on le nomme *zaartsfish* de Norwege; quand ce poisson est sec, il ressemble à deux cordes réunies par un de leurs bouts. On en prépare un peu dans les îles de Féroë et Westmenoë; mais on estime mieux celui de Norwege. La principale consommation de ce poisson se fait dans les couvens attachés à l'église romaine.

On prépare le rodschier dans le mois d'avril, lorsqu'on ne pourrait plus faire du rondfish.

Du hengfish.

L'expression de *hengfish* des Islandais donne l'idée de poisson suspendu; cependant il est préparé différemment du flackfish et du rodschier: car, au lieu d'ouvrir le poisson par le ventre, on le fend par le dos; et après l'avoir vidé et en avoir arraché la grosse arête, on fait au haut une fente de 7 à 8 pouces de longueur pour pouvoir y passer une perche, qui sert à le suspendre dans une espèce de cabane *e*, *Pl. 44*, *N°. 1*, qu'ils nomment *hialder*. Elle est quelquefois construite avec des pierres, entre lesquelles on ménage des joints ouverts, pour que le vent les traverse; ou elle est faite avec des poteaux de bois sur lesquels on cloue des lattes; ce qui forme une espèce de cage. De quelque façon qu'elle soit construite, elle est toujours couverte avec des planches, pour que les poissons ne reçoivent point la pluie.

Quand le poisson est tranché, vidé et désossé, on le met en tas pour qu'il fermente un peu, ce qui l'attendrit; ensuite on l'étend sur des cailloux ou des vigneaux, pour qu'il se dessèche un peu. Comme les fonds de sable fin et de vase ne sont point favorables à cette opération, lorsqu'on est dans un endroit où il n'y a point de pierres, on couche le poisson sur les arêtes, qu'on a arrangées sur le terrain; mais la grève est bien préférable aux arêtes. Quoi qu'il en soit, quand les dors sont en partie desséchés, on les enfile avec des perches pour les étendre dans les hialders, le plus près les uns des autres qu'il est possible, et on les y laisse jusqu'à ce que le poisson soit bien sec; enfin on les en retire pour les emmagasiner comme les autres sortes de stockfisch.

Quoique ce poisson se dessèche étant suspendu, il ne se roule pas comme le rondfish. Plusieurs habitans ont auprès de leurs maisons des hialders, dans lesquels ils suspendent des dors qui se dessèchent peu à peu; moyennant quoi, ils en mangent assez long-

temps de presque aussi bons que s'ils étaient frais.

Quoique le hengfish se vende plus cher que le flackfish, on en fait peu, parce que sa préparation est plus embarrassante.

Les Danois préparent quelques torschs en hengfish pour leur usage; et comme ils y apportent beaucoup de soin, ce hengfish est beaucoup meilleur que celui des Islandais.

Quoiqu'on fasse du hengfish avec des poissons du genre des merlans, égrefins, etc., les Danois donnent toujours la préférence à celui qui est fait avec le torsch.

VIII. *De la préparation de la morue dans les cuisines.*

La *morue fraîche*, que l'on prend sur les côtes de France et principalement sur les côtes de Flandre, depuis Calais jusqu'à la frontière de la Hollande, et que l'on vend sous le nom de *cabillaud*, se sert sur la table des riches, cuite dans un court-bouillon et avec une sauce grasse ou maigre, comme le *Turbot* (voy. ce mot); ou bien on la fait cuire sous la tourtière avec de l'huile, du sel, du poivre, du persil, de la ciboule, une gousse d'ail et une feuille de laurier.

La *morue sèche* se prépare ainsi : il faut la bien battre et la laisser ramollir pendant plusieurs jours dans l'eau; après quoi, on la met dans une casserole avec de l'huile d'olive, du beurre, du gros poivre, de l'ail et du sel, et on la remue jusqu'à ce qu'elle soit cuite.

La *morue salée* se prépare de diverses manières, dont voici les principales : la plus simple consiste, après l'avoir fait dessaler pendant 24 heures dans l'eau fraîche, à la faire cuire dans un chaudron et dans de nouvelle eau, à la faire égoutter, et à la servir avec une sauce blanche aux câpres, une sauce à la maître d'hôtel, ou une rémoulade, ou telle autre qu'on veut.

La *morue à la provençale* est la morue salée, d'abord cuite, et ensuite assaisonnée avec de l'échalote, de l'ail, du persil, de la ciboule, du citron en tranches, du gros poivre, de l'huile, du beurre et de la chapelure de pain; le tout coloré par quelques instans de cuisson sur un four de campagne. La *morue en steinkerque* est le même plat, auquel on a ajouté des anchois.

La *morue au beurre noir* se fait en mettant la morue, après qu'elle a été cuite et égouttée, dans une sauce composée de vinaigre, de bon bouillon, de gros poivre, de beurre et de persil frit.

Réglemens sur la pêche de la morue.

La pêche de la morue a été l'objet de plusieurs réglemens : les uns, relatifs à la police de cette pêche; les autres, relatifs aux primes d'encouragement accordées par le gouvernement.

Nous en donnons l'analyse à l'article *Pêche maritime*, § 10, et le texte dans le *Recueil* à la fin de ce *Dictionnaire*.

Ces réglemens sont des arrêtés du gouvernement, des 6 février et 2 juin 1802, et 4 février 1803; et des ordonnances royales, des 13 février 1815, 8 février 1816, 21 février 1818, 4 octobre 1820, 21 novembre 1821 et 24 février 1825.

MORUE BARBUE. C'est le gade-molve ou lingue. V. *Lingue*.

MORUE FRANCHE. C'est la morue fraîche, le cabillaud.

MORUE LONGUE. C'est encore le *Lingue*.

MORUE NOIRE. C'est le *Colin*. V. ce mot.

MORUE (PETITE). C'est ordinairement le *Gade-Tacaud*. V. ce mot.

MORUE DE SAINT-PIERRE. On appelle ainsi l'*églefin* dans quelques pêcheries.

MORUETTES. On appelle ainsi en Flandre les jeunes morues.

MOSAIQUE. V. *Raie-Mosaïque*.

MOTELLE. On donne ce nom à la *loche*, poisson du genre *Cobie*, et à la *lote*, poisson du genre des *gades*. V. *Loche* et *Lote*.

MOUDOURE. Nom que l'on donne à la mendole, poisson du genre des spares. V. *Mendole*.

MOUILLAGE. Endroit où l'on peut mouiller ou jeter l'ancre. Ce mot est assez synonyme d'*ancrage*. V. *Ancrage*.

MOULE. Morceau de bois rond ou carré, sur lequel on forme les mailles, et qui en fixe la largeur. V. *Filet*.

MOULE, *mytilus*. Genre de coquilles à valves égales, transversés, exactement fermées, se fixant par un byssus sans dents, ou avec une ou deux dents.

Il ne faut pas confondre les moules dont il est ici question avec les *moules de rivière* de quelques naturalistes, et qui sont des *Mulettes* (voy. ce mot), ni avec celles *des étangs*, et qui sont des *anodontes*.

Description du genre. — Les véritables moules ont rarement des couleurs brillantes à l'extérieur; mais elles sont souvent nacrées à l'intérieur. Dans le plus grand nombre, la forme varie peu; elle est longitudinale, renflée ou ventrue, et d'une profondeur qui égale ou surpasse la largeur, et la charnière n'a point de dents; on y remarque seulement un sillon léger et fort long. Dans quelques-unes, ce sillon est terminé par une et rarement par deux petites dents. Le ligament se prolonge jusqu'au milieu de la coquille et saille un peu en dehors. Chaque battant est attaché au corps de l'animal par un, deux et quelquefois trois muscles, qui laissent une impression dans leur intérieur.

Les moules sont toujours fixées aux rochers et autres corps étrangers par le moyen de petits poils bruns qu'on appelle *byssus*, et qui sortent en dessous dans le voisinage de la charnière. Quelques-unes cependant sont attachées par la coquille même, ce sont celles que Linnæus a appelées *parasites*; mais elles doivent faire partie des *huîtres*.

L'animal qui se trouve dans la coquille a pour manteau une membrane fort mince, entière et d'une seule pièce, mais partagée, dans toute sa longueur, sur le devant en deux lobes, qui sont divisés chacun sur leurs bords en deux feuillets très-courts, dont l'extérieur est uni à la coquille, fort proche de ses bords, et l'intérieur porte une frange formée de filets cylindriques très-courts et mobiles.

Espèces. — Les naturalistes ont décrit de vingt-cinq à trente espèces de moules proprement dites.

Mais les deux seules espèces qui nous intéressent sous le rapport de la pêche sont la *moule commune* et la *moule perce-pierre*.

La Moule commune est une coquille oblongue plus ou moins grosse, à deux battans assez minces, convexes et d'un bleu noirâtre en dehors, concaves et d'un bleu blanchâtre en dedans, et ordinairement lisses des deux côtés. On aperçoit, sur les valves, de petites veines ou lignes bleues. La coquille est large, tranchante à sa base arrondie, et finissant en pointe au sommet, où est placé le ligament qui unit ensemble les deux pièces, d'une assez ample capacité et de figure rhomboïde. L'animal qui habite cette coquille est tendre, blanchâtre, un peu frangé sur les bords, et nageant dans une eau salée.

Habitation. — On la trouve dans les mers de l'Europe, de l'Asie et de l'Afrique. Elle se rencontre abondamment et par bancs le long de nos côtes maritimes. On préfère les moules qui sont tendres et bien nourries : les pêcheurs, pour en augmenter la délicatesse, les jettent quelquefois, au sortir de la mer, dans des étangs ou fosses où l'eau de la mer reste stagnante et où l'on peut introduire de l'eau douce. On parvient aussi à multiplier les moules en formant des espèces de parcs avec des pieux et des perches entrelacées, où ces coquillages s'attachent pour y déposer leur frai. Ces parcs se nomment *bouchots*. Les moules s'y multiplient sur le pied de dix pour une dans le courant d'une année, et quand on va les pêcher, on les trouve rassemblées par paquets.

Propagation. — Les moules, comme les autres coquillages, fraient au commencement du printemps. Il y a tout lieu de penser qu'elles sont hermaphrodites, et que chaque individu a la faculté de se reproduire sans le concours d'un autre. Leur frai ressemble à une goutte de gelée; vu au microscope, il fait voir une grande quantité de petites moules toutes formées.

Pêche. — On pêche les moules pendant toute l'année, excepté dans les grandes chaleurs et pendant le temps du frai. Ce sont les femmes et les enfans qui font ordinairement cette pêche, à laquelle ils procèdent, aux basses marées, avec un crochet de fer capable de rompre le bissus ou filet qui attache les moules. V., à l'article *Pêche*, ce qui concerne la pêche à la basse mer.

Qualités. — La chair des moules est jaunâtre; elle est meilleure en automne qu'en aucun autre temps de l'année. On la mange cuite dans l'eau et assaisonnée avec du beurre, du persil, des oignons et de la chapelure de pain. On en fait aussi des potages et des fritures. On les confit dans du vinaigre pour les envoyer au loin. Elle passe pour être indigeste.

On a remarqué que les moules étaient malsaines pendant l'été, qu'elles donnaient souvent des anxiétés et des convulsions à ceux qui en mangeaient. Debeunie a trouvé que c'était le frai des *étoiles-de-mer (genre de la famille des vers échinodermes)*, qui les rendait vénéneuses. Il se peut cependant que cette cause ne soit pas la seule; qu'une maladie à laquelle l'animal de la moule est sujet, et à la suite de laquelle il tombe en dissolution, produise quelquefois des effets analogues. Quant aux petits crabes qu'on trouve souvent dans les moules, ils ne doivent donner aucune inquiétude, parce qu'ils ne peuvent faire aucun mal.

La Moule perce-pierre est cylindrique, arrondie à ses deux extrémités. Elle se trouve dans presque toutes les mers, perçant les pierres pour se loger. On l'appelle *datte* sur les côtes de France, où elle est fort recherchée des gourmets, comme plus délicate qu'aucun autre coquillage. C'est principalement dans la Méditerranée qu'on en trouve le plus.

Réglemens. — Les règles que l'on doit suivre pour la pêche des moules sont établies par la déclaration du roi, du 18 décembre 1728. V. à la fin de ce *Dictionnaire*.

MOULER LE HARENG. C'est le presser entre les doigts pour détacher les corps étrangers et emporter les écailles.

MOULETTE. Poisson du genre *Blennie*. V. ce mot.

MOULIN. On ne peut construire sans autorisation des moulins dans les rivières navigables et flottables. (*Ord. de* 1669, *tit. XXVII, art.* 43.) V. l'article *Moulin* dans notre *Dictionn. des Eaux et Forêts*.

MOULINET. C'est un treuil qui sert à plusieurs usages. Aux Martigues, on nomme *moulinet* celui qu'on emploie pour tendre le filet dit *capoulière*, qui est à l'entrée de la bourdigue. Quand les équipages sont faibles, ils se servent d'un moulinet pour tirer à terre ou dans leur bateau leurs filets, seines, aissaugues, bregins, etc. V. *Bourdigues*, *Gangui*, *Tartane*.

MOURINE. Nom qu'on donne, sur quelques côtes de France, à la *raie-aigle* et à la *raie-pastenague*. V. *Raie*.

MOUSCLEAU ou MUSCLEAU. Les pêcheurs provençaux nomment ainsi un haim. V. *Hameçon*.

MOUSSES. Jeunes enfans qui vont à la mer pour s'accoutumer à cet élément et pour apprendre le métier de matelot ou de pêcheur. V. *Garçon de bord*.

MOUSTÈLE. Poisson du genre *Blennie*. V. ce mot.

MOUTELLE. On donne ce nom à la *loche franche*, poisson du genre *cobie*, et à la *lote*, poisson du genre des *gades*. V. *Loche* et *Lote*.

MOUTONS. On appelle ainsi de petits tas de morues qui ont reçu quatre ou cinq soleils. Voy. *Morue*.

MUGE. Genre de poissons de la division des *abdominaux*, dont le caractère consiste à avoir deux nageoires dorsales; la mâchoire inférieure carénée en dedans; la tête revêtue de petites écailles; les écailles striées.

Ce genre renferme sept espèces, dont une seule se trouve en France. C'est aussi la seule dont nous parlerons.

Le Mugil-Mulet, *mugil cephalus* (Linn.), le *muge-céphale* de Lacépède, que l'on connaît aussi sous les noms de *mulet-de-mer*, de *cabot* et de *meuille*; auprès de Bordeaux, sous celui de *mule*; à Marseille, sous ceux de *mugeo* et *mujon*, et dans plusieurs autres départemens méridionaux, sous ceux de *same*, *maron*, *chalut*, *lou testud*.

Description. — Ce poisson (*Pl.* 8, *fig.* 7) a 4 rayons à la première nageoire du dos; 9 à la seconde; 3 rayons aiguillonnés et 9 rayons articulés à la nageoire de l'anus; la caudale en croissant; une dentelure de chaque côté entre l'œil et l'ouverture de la bouche; deux orifices à chaque narine; l'opercule anguleux par-derrière; un grand nombre de raies longitudinales droites et noirâtres de chaque côté du corps; la tête large, comprimée des deux côtés et toute couverte d'écailles; l'ouverture de la bouche étroite; les mâchoires égales et garnies de petites dents; la langue rude; la gorge garnie de deux os hérissés d'aspérités; le dos brun; le ventre argentin, et la couleur des nageoires bleue. Sa longueur ordinaire est d'un pied; on en prend de plus petits, qui n'ont que 6 pouces, et de plus gros, qui ont jusqu'à 2 pieds. Ceux-là sont les plus estimés.

Habitation. — Les *mulets* ou *céphales* se trouvent dans toutes les mers, et ils sont très-abondans dans la Méditerranée et sur les côtes d'Espagne. Ils remontent par milliers à l'embouchure de la Garonne et de la Loire pendant le printemps et l'été. On en prend dans le Rhône, dans la Garonne, dans la Seine, dans la Loire, etc. Ces poissons deviennent gras dans les eaux douces; et si elles ne sont pas vaseuses, ils y acquièrent une meilleure qualité que dans les eaux de la mer. Ils remontent fort haut dans les rivières; car dans la Loire on en prend au Pont-de-Cé, même au-dessus de Saumur, c'est-à-dire à plus de 40 lieues au-dessus de l'embouchure de cette rivière.

Nourriture. — La conformation de l'estomac du *mugil-mulet* annonce que ce poisson se nourrit non-seulement de vers et de petits animaux, mais encore de substances végétales.

Pêche. — On en pêche peu en grande eau; mais quand les pêcheurs en aperçoivent une troupe qui donne dans une anse ou dans une rivière, ils l'enveloppent avec des filets d'enceinte, et ils en prennent une grande quantité. Mais souvent ces poissons se glissent au-dessous des filets ou s'élancent par-dessus, et les pêcheurs de certaines côtes ont recours à un filet particulier, nommé *sautade* ou *cannut*, fait en forme de sac ou de verveux, qu'ils attachent au filet ordinaire, et dans lequel les mulets se prennent d'eux-mêmes lorsqu'ils veulent s'échapper en sautant. On en prend aussi avec l'épervier et le carlet.

Qualités. — Le mulet a été connu des anciens, qui estimaient beaucoup sa chair. Elle est blanche, grasse, d'assez bon goût, et on prétend qu'elle tient le milieu entre celle du hareng et celle de l'alose. On en fait une grande consommation dans toutes les parties méridionales de l'Europe. On cuit ordinairement ce poisson au bleu, et on le mange avec de l'huile et du jus de citron; on le fait cuire aussi au court-bouillon, et on l'assaisonne avec une sauce blanche aux câpres; enfin on mange les plus petits en friture.

La pêche de ce poisson est quelquefois si abondante, qu'on ne peut le consommer frais : alors on le sale ou on le fume comme le hareng. Il perd, par ces opérations, une partie de ses bonnes qualités; mais il en conserve encore assez pour être recherché par la classe peu aisée du peuple. Presque toujours on lui a enlevé les œufs, avec lesquels on fait une espèce de caviar appelé *poutargue* ou *boutargue*, qui est un mets appétissant et qu'on trouve très-bon quand on y est habitué.

Pour faire la poutargue, on ouvre les *mulets*, on en tire les œufs avec la membrane générale qui les enveloppe; on les couvre de sel, et après les y avoir laissés 4 ou 5 heures, on les en retire; on les met en presse entre deux planches pour leur faire rendre leur eau; ensuite on les lave dans une faible saumure, puis on les étend sur des claies pour les faire sécher au soleil pendant une quinzaine de jours, ce qui se fait dans les mois de juin et juillet, saison où le soleil a beaucoup de force; mais pendant qu'on les tient au soleil, il faut avoir soin de les retirer tous les soirs pour les tenir à couvert pendant les nuits; quelquefois on les fait sécher à la fumée. Ce sont ces œufs salés et séchés qu'on nomme la *boutargue* ou *poutargue*. On prépare de cette même façon des œufs de différens poissons du genre des muges; mais ceux des *mulets* passent pour être les meilleurs. On fait beaucoup de cas de ce mets en Italie et en Provence; et pour en faire usage, on l'assaisonne avec de l'huile et du citron.

Histoire du muge-céphale. — Ce poisson, dont le nom dérive de *képhalé* en grec, qui signifie *tête*, paraît avoir donné son nom à la ville de Céphalœde, aujourd'hui Céfalo, sur la côte occidentale de Sicile. C'est au muge-céphale et aux autres espèces de ce genre, qu'on doit rapporter les médailles d'Amphipolis de Thrace, qui ont été frappées sous les empereurs romains; elles représentent une femme ayant au-dessus d'elle un poisson, et tenant dans sa main une statue de Cérès. Ces médailles font allusion, suivant Festini, à la pêche considérable du céphale, qui avait lieu aux bouches du Strymon et dans le lac d'Amphipolis, comme elle s'y pratique encore de nos jours.

Aristote nous fait connaître un procédé de pêche déjà pratiqué de son temps sur les côtes de Phénicie. « Les pêcheurs ayant remarqué, dit-il, qu'après le frai les femelles suivaient les mâles, comme avant cette époque les mâles suivaient les femelles, présentaient aux troupes de muges, suivant les circonstances, des formes de poissons flottans, qui imitaient le mâle ou la femelle : par ce moyen, ils parvenaient à en enfermer un grand nombre dans leurs filets. »

La chair du muge était plus estimée en automne que dans toute autre saison. Les Grecs préféraient les poissons de mer à ceux des lacs et des étangs, à ceux même des rivières, excepté au Coracin du Nil. Le céphale qui, en arrivant de la haute mer à l'embouchure des fleuves, passait pour égaler la loubine en qualité, perdait une partie de son prix s'il était pêché dans les étangs d'eau douce qui communiquent avec l'eau salée; on prétendait qu'il y contractait une odeur de vase, quoiqu'il fût reconnu par les pêcheurs qu'il y gagnait plus d'embonpoint.

Galien est dans l'erreur lorsqu'il assure que les céphales qui remontent de la mer dans les fleuves n'ont point la chair traversée par une foule d'arêtes

interépineuses, qui en rendent l'usage désagréable comme aliment; tandis que les céphales qui, des lacs ou des fleuves, se portent vers la mer, en ont la chair pleine. Nous pensons qu'à Rome on se bornait à distinguer les céphales qui étaient pêchés dans les eaux douces, courantes ou stagnantes, d'avec ceux qui venaient des bords de la mer, et que ces derniers l'emportaient en qualité, mais n'étaient pas d'une autre espèce.

MUGE VOLANT. C'est l'*Exocet volant*. V. ce mot.

MUGEO ou MUJOU. V. *Mugil-Mulet*.

MULAR, *physeter mular* (Lacép.), *cachalot-mular* (Bonn.). Le mular forme la troisième espèce du genre des *physétères* de Lacépède.

On a vu des mulars qui avaient plus de 33 mètres (100 pieds) de longueur. Ce physétère est remarquable par la nageoire qui s'élève sur son dos, et qui est si droite, si pointue et si longue, que quelques auteurs l'ont comparée, mais avec exagération, à un mât de misaine au-dessus d'un vaisseau. Indépendamment de cette nageoire, on voit sur le dos et au-delà de cette éminence trois bosses de différentes grandeurs. Le mular se distingue en outre du *cachalot-microps* et de l'*orthodon* par ses dents, qui ne sont pas très-courbées, comme dans le premier, ni droites comme dans le second; elles sont presque plates à leur sommet, inégales, et d'environ 7 à 8 pouces de longueur sur 9 de circonférence. Les deux évents aboutissent à un seul orifice.

Les mulars habitent dans l'Océan atlantique ainsi que dans l'Océan glacial arctique, et particulièrement dans la mer du Groenland. Ils vont par troupes très-nombreuses, qui sont conduites par le plus grand et le plus fort de ces physétères, qui leur donne, par un cri terrible, le signal du combat ou de la fuite.

On ne fait que très-rarement la pêche des mulars, parce que leur caractère farouche et sauvage rend leur rencontre peu fréquente et leur approche pénible et dangereuse. D'ailleurs, on ne peut faire pénétrer aisément le harpon dans leur corps qu'en le lançant dans un petit espace que l'on voit au-dessus du bras (nageoire pectorale), et leur graisse fournit très-peu d'huile. On a reconnu cependant que la cavité située dans la partie antérieure de leur tête contenait beaucoup d'adipocire (blanc de baleine).

MULE. V. *Mugil-Mulet*.

MULET. On connaît sous ce nom deux espèces de poissons: l'une qui appartient au genre des *centropomes*, de Lacépède, et l'autre qui appartient au genre des *muges*, du même auteur. Nous avons parlé de la dernière espèce au mot *Muge*. V. ce mot.

Le Mulet, *centropomus mullus* (Lacép.), est un poisson qui habite les côtes de la France, et qui entre par troupes si nombreuses dans la Seine, à la fin du printemps, qu'on en prend quelquefois de 4 à 500 d'un seul coup de filet, d'après le rapport de Noël de la Morinière.

Ce poisson a 9 rayons aiguillonnés à la première nageoire du dos; 13 rayons à la seconde; 13 rayons à la nageoire de l'anus, 7 à la membrane branchiale; 2 orifices à chaque narine; la mâchoire inférieure un peu plus avancée que la supérieure; les dents fines et très-serrées; les écailles fortement attachées à la peau; la ligne latérale droite; le dos brun; les côtés gris; la langue large et le palais lisse dans toute sa surface. Il parvient à plus de 2 pieds de longueur, et alors il a environ un pied de tour dans la partie la plus grosse de son corps. Sa chair est excellente; ses mouvemens sont très-vifs, et ses sauts multipliés l'annoncent de loin aux pêcheurs.

MULET-BARBET. C'est le *Mulle-Rouget*. V. *Mulle*.

MULET DE MER. V. *Mugil-Mulet*.

MULETTE-MARGARITIFÈRE. Testacé de la classe des bivalves, qui est célèbre à raison des perles qu'il produit. V. *Perle*.

MULETIÈRES ET TRAMAUX DÉRIVANS. Ils sont défendus par la déclaration du roi, du 23 avril 1726. V. *Tramaux*.

MULIER. Ce filet, qui est principalement destiné à prendre des mulets, est du genre des cibeaudières ou folles. A Saint-Tropez, on dit *mulletière*. On le tend souvent sur piquets ou en palis. V. *Cibeaudière*.

MULLE ou MULET, *mullus*. Genre de poissons des *thoraciques*, dont le caractère consiste à avoir le corps couvert de grandes écailles, qui se détachent facilement; deux nageoires dorsales; plus d'un barbillon à la mâchoire inférieure.

Ce genre, dit M. Bosc, qu'il faut bien se garder de confondre avec celui de *muge* ou *mugil*, comme le font beaucoup de personnes, à cause de la similitude des noms, renferme quatorze espèces, dont plusieurs sont célèbres, à raison de la bonté de leur chair. Nous ne parlerons que des deux espèces suivantes, les seuls qui habitent les mers d'Europe.

Le Mulle-Rouget, *mullus barbatus* (Linn.), a le corps et la queue rouges; point de raie longitudinale; les deux mâchoires également avancées. Il se trouve dans toutes les mers d'Europe, où il parvient à 8 et 10 pouces de long. C'est le *barbet* et le *surmulet* de quelques auteurs. Il ne faut pas le confondre avec le *trigle-rouget*, *trigla cuculus* (Linn.). Il a la tête tronquée, large, comprimée et couverte d'écailles, qui se détachent facilement et qui sont transparentes; les mâchoires armées d'une grande quantité de dents; le palais rude; la langue lisse et le gosier garni de quatre os en forme de lime; le menton orné de deux longs barbillons; les narines à une seule ouverture; les opercules unis, et les ouïes grandes; la ligne latérale près du dos; le ventre argentin; les nageoires jaunes.

Le *mulle-rouget* se nourrit de crustacés et de petits poissons. On le prend au filet et à la ligne. Il a la chair blanche, ferme et de très-bon goût. Les Romains faisaient très-grand cas de ce poisson, qu'ils payaient des sommes énormes.

Le Mulle-Surmulet a le corps et la queue rouges; des raies longitudinales jaunes; la mâchoire supérieure un peu plus avancée que l'inférieure, et sa grandeur ordinaire est d'un pied. On le trouve dans les mers d'Europe et dans celles d'Asie et d'Amérique. Il a été assez généralement confondu avec le précédent, dont il diffère fort peu. On le connaît, sur les côtes de France, sous les noms de *barbarin*,

de *rouget barbé* et de *mulet barbé*. Il va par troupes faire, au printemps, sa ponte sur les rivages de la mer et à l'embouchure des rivières, où on le prend au filet et à l'hameçon.

MULONS. Ce sont de gros tas de morues, qu'on fait avec celles qui ont reçu dix à douze soleils. V. *Morue*.

MULOTIER. V. *Cibeaudière*.

MUNDOURE. L'un des noms vulgaires d'un poisson du genre spare. V. *Mendole*.

MURAILLE. On nomme volontiers ainsi en Provence ce qui forme l'enceinte des pêcheries, soit que ce soient des cannes ou des filets. V. *Bourdigues*.

MURÈNE, *muræna*. Genre de poissons de la division des *apodes*, dont le caractère consiste à avoir des nageoires pectorales, dorsale, caudale et anale; les narines tubulées; les yeux voilés par une membrane; le corps serpentiforme et visqueux.

Ce genre renfermait, dans le *Systema naturæ* de Linné, plusieurs espèces qui en ont été séparées, et il ne contient plus aujourd'hui, selon Lacépède, que quatre espèces, savoir:

L'Anguille, voy. ce mot;

La Murène tachetée, qui habite la mer Rouge;

La Murène-Myre, qui a le museau un peu pointu, deux appendices un peu cylindriques à la lèvre superieure, la nageoire dorsale cendrée ou blanche, et liserée de noir, et qui se trouve dans la Méditerranée;

La Murène-Congre. V. *Congre*.

Quant à l'espèce qui portait particulièrement le nom de Murène chez les anciens, et qui le porte encore dans une partie de l'Europe, la Murène-Hélène, *muræna-Helena* (Lin.), elle fait aujourd'hui partie du genre *gymnothorax* de Bloch, et du vingt-neuvième ordre de Lacépède. En voici la description :

La *murène* a la tête petite; la bouche grande; les mâchoires garnies de longues dents qui engrènent l'une dans l'autre; les yeux petits; deux barbillons près des yeux; le corps de 4 à 5 pieds de longueur dans toute sa croissance, comprimé, brun, avec des taches et des lignes blanches dirigées en travers; la nageoire dorsale prenant naissance assez loin de la tête; des taches irrégulièrement distribuées sur le corps.

Habitation. — Elle habite dans la Méditerranée, où elle est assez abondante et dans les mers de l'Amérique. C'est un poisson de haute mer, et qu'on rencontre cependant quelquefois vers le rivage. On la trouve aussi dans les eaux douces des pays chauds.

Nourriture. — La murène vit de poissons, de crustacés et de coquillages.

Propagation. — On n'a encore aucune donnée certaine sur le mode de sa reproduction. Aristote a dit qu'elle s'accouplait comme les serpens et faisait des petits en tout temps. Il est très-probable qu'elle est vivipare comme l'*anguille*, avec laquelle elle a d'ailleurs beaucoup de rapports de forme et de mœurs.

Qualités. — La chair de la murène est blanche, grasse, de bon goût et à-peu-près nourrissante comme celle de l'anguille. Les grandes murènes sont beaucoup meilleures que les petites. Les Romains faisaient un grand cas des murènes. Ils formaient, à grands frais, des parcs dans la mer, pour les nourrir et les engraisser. On sait que Cassius les apprivoisait au point de les faire venir à sa voix, et on dit qu'il pleurait leur mort et leur faisait faire des obsèques magnifiques. Dedius Pollion, plus barbare, nourrissait les siennes avec la chair de ses esclaves.

La murène a la vie dure et peut rester plusieurs jours hors de l'eau sans mourir.

Pêche. — Ce poisson se tient caché pendant le froid dans les rochers, ce qui fait qu'on ne le pêche que dans certains temps. On le prend sur les bords caillouteux de ces rochers, et pour cet effet on tire plusieurs cailloux pour faire une fosse jusqu'à l'eau, ou bien on y jette un peu de sang, et à l'instant on y voit venir la murène, qui avance sa tête entre deux rochers. Aussitôt qu'on lui présente un hameçon amorcé de crabes ou de quelque poisson, elle se jette dessus et l'entraîne dans son trou. Il faut alors avoir l'adresse de la tirer tout d'un coup; car si on lui donnait le temps de s'attacher par la queue, on lui arracherait plutôt la mâchoire que de la prendre. Quoique la murène soit hors de l'eau, on ne la fait pas mourir sans beaucoup de peine, à moins qu'on ne lui coupe ou écrase le bout de la queue.

Les pêcheurs craignent la morsure de la murène, parce qu'elle est venimeuse et dangereuse; ils ne la touchent, lorsqu'elle est vivante, qu'avec des pincettes; ils lui coupent la tête.

Murène-Serpent, ou Serpent marin. On connaît sous cette dénomination deux espèces de poissons que Lacépède a séparées du genre des *murènes*, et dont il a fait un genre particulier sous le nom d'*ophisure*. V. *Serpent marin*.

MURÉNOPHIS. C'est la murène des Romains, dont nous venons de parler au mot *Murène*.

MUSC. Il est défendu d'en jeter dans les eaux de la mer. V. *Appât*.

MUSEAU-POINTU. V. *Raie museau pointu*.

MUSTELLE, *gadus mustella* (Linn.). Poisson du genre des *gades*, qu'il ne faut pas confondre avec la *moutelle* ou *mouteille*, qui est la *lotte franche*, avec laquelle il a beaucoup de rapports par l'allongement de son corps, la petitesse de ses écailles, et l'humeur visqueuse dont elle est imprégnée. Ce poisson, qui parvient rarement à plus d'un pied de longueur, a la nageoire de la queue arrondie; la première nageoire du dos très-basse, excepté le premier et le second rayon; la ligne latérale très-courbe auprès des nageoires pectorales, et ensuite droite; la tête petite et aplatie sur les côtés; le dos brun et parsemé de taches noires et le ventre blanc; mais ses couleurs sont sujettes à varier selon l'âge et les lieux. On le trouve dans toutes les mers d'Europe, et principalement dans la Méditerranée. Il fraie en automne, et ne multiplie pas beaucoup, parce qu'il a de nombreux ennemis et peu de moyens de leur échapper. Sa chair est molle et de mauvais goût. On le prend au filet ou à la ligne amorcée de petits coquillages ou de crustacés.

N

NACELLE. Petit bateau qui n'a ni mât ni voile, dont on se sert pour passer une rivière ou pour faire un autre petit voyage : c'est ce qu'on appelle à Paris *batelet*.

NACRE. Matière blanche et brillante, qui constitue l'intérieur de beaucoup de coquilles; mais l'avicule perlière, qui, à raison de son épaisseur, peut servir à faire un grand nombre de petits meubles brillans, porte spécialement ce nom. Les *perles* elles-mêmes ne sont qu'une *nacre* isolée et plus pure. V. au mot *Perle*.

NADELLE. Nom qu'on donne en Languedoc à la *Melette*. V. ce mot.

NAGEOIRES. Nom des parties qui servent au mouvement des poissons. V. *Poisson*.

NANÇAS. Sorte de pêche à la nasse que font les Espagnols, et qui diffère peu de l'*andana*. Voy. *Nasses*.

NANSE. Les Provençaux appellent ainsi des nasses faites d'osier, et figurées comme le sont certaines souricières de fil d'archal. Dans l'Océan, on les nomme *bouragues*. V. *Nasses*.

NAPPE DE FILET. Étendue de filet simple, qu'on tend à plat. On donne aussi ce nom au filet des tramaux, qui est entre les deux hamaux, qu'on appelle communément *flue*. V. *Filet*.

NARI. Espèce de raie du Brésil, peu connue.

NARWHAL ou LICORNE DE MER, *monodon monoceros* (Linn.). Espèce de cétacé que les Allemands nomment *einhorn*, qui veut dire *unicorne*, et les Groenlandais *towack* ou *kernektok*. Le nom de *monodon* signifie *unidenté*, animal à une seule dent, et celui de *monoceros*, unicorne; mais ces dénominations ne sont point exactes, puisque cet animal a naturellement deux dents à la mâchoire supérieure, et qu'il n'a point de corne : cependant on ne trouve guère que des *narwhals* à une seule dent, parce que l'autre se casse souvent.

Description. — Le narwhal est un cétacé qui a communément de 20 à 22 pieds de long; mais on prétend qu'il y en a de 40 à 60 pieds. Il a le corps de figure ovale et arrondie; la peau nue et marbrée; le ventre blanc, luisant et doux comme le velours; la queue horizontale comme dans toutes les autres espèces de cette famille; la tête ronde, assez petite et comme confondue avec le corps, tandis que celle des *baleines* et des *cachalots* forme une masse très-considérable; un seul évent sur la tête pour respirer; les yeux petits; la gueule assez étroite; deux longues dents incisives qui sortent de la mâchoire supérieure, et qui sont droites et d'une grandeur qui va jusqu'à 12 pieds sur 3 à 4 pouces de diamètre à leur base; l'une de ces dents manque ordinairement dans les individus d'un certain âge, ayant été cassée ou étant tombée par quelque accident.

Les trous des oreilles sont placés derrière les yeux et fort petits; les lèvres sont minces; le museau est arrondi, et les nageoires des côtés, les seules qu'ait cet animal avec celle de la queue, sont longues de plus d'un pied; la queue est échancrée en demi-lune. Les narwhals sont d'excellens nageurs; ils se servent de leur queue comme d'une forte rame, nagent toujours en troupes, et lorsqu'on les attaque, ils se serrent comme un bataillon carré, en plaçant leurs dents sur le dos les uns des autres.

Habitation. — Les narwhals habitent vers le 80e. degré de latitude boréale, et principalement sur les côtes d'Islande, vers le détroit de Davis et les rivages de l'Amérique septentrionale et du Groenland. Ils sont les avant-coureurs des baleines, suivant ce que prétendent les pêcheurs groenlandais, qui se disposent pour la pêche de la baleine dès qu'ils aperçoivent les narwhals.

Nourriture. — Ils vivent de poissons du genre des soles, et sur-tout de coquillages univalves du genre des *planorbes*, qui sont très-nombreux dans les mers du Nord.

Propagation. — Comme les autres cétacés, le narwhal est vivipare. Il paraît que la femelle ne produit qu'un petit à-la-fois.

Qualités. — On ne tire pas beaucoup d'huile de ce cétacé; mais elle est plus claire et d'une meilleure qualité que celle de la baleine franche. Un narwhal, long de 40 pieds et dont la dent avait 7 pieds, ne donna qu'un tonneau et demi de graisse. Les dents de narwhal ressemblent à de très-bel ivoire, qui est plus dur que l'ivoire même et ne se jaunit pas. On dit que les rois de Danemarck possèdent un trône fait de dents de ce cétacé. V. *Baleine*.

NASE. Nom spécifique d'un poisson du genre *cyprin*, qu'on trouve dans le Danube et autres grands fleuves de l'Europe méridionale, d'où il sort en foule au mois d'avril pour aller frayer dans les rivières, sur les pierres exposées au courant. Il parvient à un ou 2 pieds de long. Sa mâchoire supérieure avance sur l'inférieure, et toutes deux sont armées de six dents; sa bouche est petite; son corps couvert de grandes écailles; son dos courbé et noirâtre; son ventre blanc. On le prend dans les nasses, au filet et à la ligne. Sa chair est molle, fade et remplie d'arêtes, et par conséquent peu estimée. Son intérieur est souvent noir, ce qui l'a fait appeler l'*écrivain* ou le *ventre noir*, et le fait éloigner des tables recherchées.

NASSE, du latin *nassa*. Instrument à prendre du poisson. Les nasses (*Pl. 27, N°. V*) sont des espèces de paniers faits d'aulne, de jonc, d'osier ou d'autres bois flexibles, qui, étant à claire-voie, laissent passer l'eau sans beaucoup de résistance, mais dont les baguettes sont assez serrées pour retenir le poisson; c'est pourquoi on les tient plus ou moins près les unes des autres, suivant l'espèce de poisson qu'on se propose de prendre.

Les nasses ne sont donc pas un ouvrage de mailleur, mais de vannier, et elles ne diffèrent essentiellement de plusieurs espèces de filets dont nous avons parlé que par la manière dont les uns et les autres sont faits. On leur donne diverses formes, et, suivant les côtes où l'on en fait usage, on les connaît sous différens noms, comme *nasse*, *nasson*, *nanse*, *lance*, *bire*, *bouteille*, *ruche*, *panier*, *bouterolle*, etc.

Presque toutes les nasses ont un ou plusieurs gou-

lets qui permettent aux poissons d'entrer, mais qui s'opposent à ce qu'ils sortent.

Ces goulets sont faits avec des brins déliés et souples d'auffe, de canne ou d'osier très-fins et élastiques, dont les bouts ne sont point retenus par des traverses; ce qui les rend assez flexibles pour ne point former d'obstacle à l'entrée du poisson dans la nasse. Mais attendu que, par leur ressort, ils se rapprochent les uns des autres aussitôt que le poisson est entré, et comme les extrémités de ces menues baguettes sont taillées en pointe, le poisson ne peut sortir par où il est entré. La construction de ces goulets est représentée un peu en grand *fig.* 4, au-dessus de *A*, qui est une coupe de la nasse *B*. Les nasses n'étant point pliantes comme le sont les filets, on est obligé de ménager une ouverture pour en retirer le poisson. C'est quelquefois au bout opposé au goulet, comme en *A*, *fig.* 3, et d'autres fois vers le milieu, comme en *C*, *fig.* 4, ou en *B*, *fig.* 2; ces ouvertures sont fermées avec une petite trappe, tant que la nasse est à l'eau: on ne l'ouvre que pour retirer le poisson.

On met presque toujours dans ces nasses des leurres ou des appâts pour déterminer les poissons à y entrer. Il est bon de suspendre les appâts au milieu des nasses, afin que les poissons soient obligés d'entrer par le goulet pour les manger.

On fait des nasses de différentes grandeurs. Les plus grandes servent à prendre de gros poissons; les moyennes sont pour les éperlans, et les petites pour des anguilles.

1°. *Nanses des Provençaux.*

Les nanses des Provençaux, *fig.* 2, *Pl.* 27, *N°. V*, diffèrent très-peu de ce qu'on appelle bouraque dans les ports du Ponent. Elles sont d'une forme ovale aplatie. Assez souvent on ne fait en osier que la charpente, qu'on enveloppe avec un filet, comme dans la *fig.* 2. Ces nanses, qu'on fait volontiers ovales, ont à chaque bout un goulet en entonnoir *d d*, par où le poisson entre dans la nanse; au-dessus et au milieu est un trou fermé par une porte, qu'on ouvre pour retirer le poisson qui est entré dans la nanse.

Au-dessous de la nanse en *e*, sont amarrées quelques pierres pour la faire caler, et sur les côtés en *g* sont des anses ou mains pour attacher des cordes, qui se réunissent à une seule en *i*, au bout de laquelle est un signal *k*, destiné à faire retrouver la corde qui répond à la nanse, et qui doit servir à la retirer de l'eau.

On tend les nanses, comme les bouraques, entre les roches.

Les nasses qu'on tend dans l'Océan entre les rochers et sur les grèves produisent davantage dans les grandes vives-eaux que dans les mortes-eaux. Si c'est sur les grèves, les pêcheurs ont le temps de tendre leurs nasses tout près de la basse eau, le plus avant qu'il leur est possible, et ils les relèvent au jusant qui suit. Plus donc les eaux baissent, plus les pêcheurs ont lieu d'espérer une pêche avantageuse.

Il en est de même quand on tend les nasses entre les roches; car les pêcheurs peuvent placer leurs nasses dans des fonds d'autant moins fréquentés, que la mer retire davantage. D'ailleurs les poissons terrissent en plus grand nombre dans les vives-eaux que par les mortes-eaux.

Sur la côte de la Grenade, on pêche avec des nasses presque semblables à celles des Provençaux, que nous venons de décrire: elles sont ovales, ayant 36 pouces de longueur sur 27 pouces de largeur; on les cale jusqu'à 30 ou 40 brasses de profondeur, et on n'y met point d'appâts.

2°. *Des paniers de bonde.*

Les meuniers mettent à leur vanne de décharge, lorsqu'ils la lèvent pour laisser écouler l'eau qui pourrait endommager la chaussée, un *panier de bonde*, *Pl.* 27, *fig.* 5; c'est une nasse qui est un vrai guideau d'osier. Il n'y a pas de goulet; mais le poisson n'en sort pas, à cause de la vitesse du courant.

On tend aussi dans les courans d'eau rapides des nasses qu'on tient longues, et dont l'embouchure est évasée. On les fait longues, pour que le poisson n'en sorte pas; l'embouchure est évasée, pour qu'elle embrasse une plus grande portion du courant; quelquefois on y ajoute des ailes de clayonnage, *Pl.* 27, *N°s. I* et *II*, et on en fait des gords. Nous parlerons plus précisément de ces nasses dans la suite.

3°. *Des nasses en forme de truble, pour prendre des anguilles dans la mer.*

On fait, pour prendre des anguilles à la mer, des nasses, qui ne sont qu'un panier profond au moins de 2 pieds, *Pl.* 27, *N°. V*, *N°. I*; ces nasses ont à l'embouchure un pied de diamètre, et elles se rétrécissent de sorte que leur diamètre n'est que de 6 à 9 pouces par le bas. On met au fond de ce panier un assez grand morceau de foie de bœuf pour qu'il en couvre toute l'étendue; on forme au-dessus du foie un grillage de corde, qui le retient, mais dont les mailles sont assez larges pour que le foie puisse être aperçu par les anguilles. Ce panier, qui fait ici l'office de la truble, étant lesté de pierres, on y attache une corde, et on le descend dans l'eau à telle profondeur qu'on veut, pourvu toutefois que le pêcheur puisse apercevoir les anguilles qui vont attaquer l'appât.

Les anguilles, attirées par l'odeur du foie, qui n'en est que meilleur quand il commence à se corrompre, se hâtent d'entrer dans le panier. Quand le pêcheur les aperçoit attachées à l'appât, il tire doucement la corde qui répond au panier, et il essaie de ne point effaroucher les anguilles. Mais quand le panier est arrivé à la surface de l'eau, il le tire précipitamment, pour que les anguilles n'aient point le temps de se sauver. Quand il les a prises, il replonge sur-le-champ le panier, pour recommencer sa pêche, et le même foie lui sert long-temps.

Des paniers à-peu-près semblables, mais plus petits, servent quelquefois dans les rivières pour prendre des écrevisses.

4°. *Autres nasses à prendre des anguilles, principalement dans les rivières.*

On doit proportionner la distance des osiers qui

forment les nasses à la grosseur des poissons qu'on se propose de pêcher. Mais il faut que les osiers soient bien près-à-près, sur-tout quand on a l'intention de prendre des anguilles; car sitôt qu'elles peuvent introduire entre les barreaux leur queue ou leur tête, elles forcent tellement qu'elles font plier les osiers, et elles ne manquent pas de s'échapper. Pour mieux retenir ce poisson, on fait à l'embouchure des nasses un faux et un vrai goulet *b c*, *fig.* 3. On voit à cette nasse quatre anses; les deux d'en bas servent à attacher les pierres qui la font caler, et les deux d'en haut à attacher les cordes qui servent à la relever.

Les appâts qu'on met dans la nasse sont des limaçons, des moules ouvertes, des vers de terre, des grenouilles déchirées, du foie et de la chair de différens animaux. Comme l'anguille est très-vorace, elle tourne autour de la nasse pour trouver par où atteindre l'appât qui est suspendu au milieu; enfin elle entre dans les goulets, et alors elle est prise. On tend aussi un grand nombre de nasses semblables à celles des *fig.* 3, 6, 7, 8, 9, 10 et 11, dans les herbiers, auprès des crônes et des sourives, et on les relève tous les jours, ayant soin de renouveler les appâts.

Le temps le plus favorable pour cette pêche est lorsqu'il fait chaud et que le temps est disposé à l'orage.

5°. *Nasses pour les éperlans.*

On prend beaucoup d'éperlans avec des nasses, *fig.* 8. Malgré la petitesse de ce poisson, on n'a pas besoin que les osiers soient aussi serrés que quand on pêche des anguilles. On en attache un nombre, comme 10 ou 12, par les anses à une corde *a b*, *N°. IV*, qui est ordinairement faite avec de l'osier. Chaque nasse est chargée en dessous de deux pierres, et attachée à la corde par deux petits cordages que les pêcheurs nomment *câbleaux*, et qui sont longs au plus de 18 pouces.

Pour les relever, on saisit avec une gaffe la corde aussi près qu'on le peut d'une des câblières qui sont aux bouts de la corde. Quand une fois on tient la corde, on relève les nasses les unes après les autres; on en ouvre le fond, qui est fermé par une petite porte, pour prendre les éperlans qui y sont, et on les remet à l'eau par le travers de la rivière. Cette suite de nasses interrompant le cours de l'eau, les éperlans en approchent pour éviter le courant; ils nagent autour et y entrent.

Comme ces poissons refoulent la marée pour remonter dans l'eau douce, on met autant qu'on peut le goulet tourné du côté du bas de la rivière. Les nasses ordinaires durent une couple d'années; mais celles des éperlans ne servent qu'une saison, parce qu'on les fait avec des osiers fins et verts. On prétend que ces poissons fuient les vieilles nasses.

On pratique cette pêche dans la Seine, au-dessus de Rouen, et on ne le peut pas au-dessous, attendu que la marée qui s'y fait sentir avec beaucoup de violence entraînerait les nasses. V. *Éperlans*.

6°. *Des grandes nasses.*

On fait de grandes nasses, *N°. V*, *fig.* 9, qu'on tend avec un bateau le long des îles, aux endroits où l'eau est dormante et où il y a des herbes. On y prend, outre les éperlans, des barbeaux, des gardons, des brêmes et quelquefois des carpes et des brochets. Ordinairement on met à ces grandes nasses un vrai et un faux goulet. Quand on pêche avec de fort grandes nasses, on est obligé de frapper une poulie au bout de la chaloupe pour haler sur l'orin, qui tient à la nasse.

7°. *Nasse appelée lance.*

La lance est un panier ou nasse d'osier de forme cylindrique, *fig.* 4, *N°. IV*. Sa longueur ordinaire est de 5 pieds, et elle a 2 pieds et demi de diamètre. Les osiers, fort artistement entrelacés, forment des losanges dont les côtés ont à-peu-près 6 lignes de longueur. Les deux bouts de ces paniers sont renforcés et terminés par un goulet d'auffe. Cette nasse ressemble beaucoup au *verveux double*, qu'on appelle communément *louve*.

On leste cette lance de deux grosses pierres pour la faire caler au fond de la mer, et on la retire au moyen d'une corde au bout de laquelle est une bouée ou un autre signal.

On suspend dans la lance des sardines coupées en deux, ou d'autres poissons; on la mouille près des rochers ou sur des bancs jusqu'à 40 ou 50 brasses de profondeur.

Le vrai temps de faire cette pêche est pendant les mois de février, mars et avril.

On relève la lance tous les jours, et on en tire le poisson par l'ouverture.

8°. *Des nasses avec lesquelles on prend des lamproies auprès de Nantes.*

Les nasses ou nanses dont se servent les pêcheurs nantais pour prendre des lamproies ont la forme d'un cône, *fig.* 12. Au bout *b*, est un goulet qui se resserre beaucoup. On les tend dans des endroits où il y a un courant fort rapide, auquel on présente le goulet.

9°. *Autres nasses.*

En Catalogne, on fait des nasses avec une espèce de jonc. On leur donne la forme d'un long entonnoir, qui a 4 ou 5 pieds de hauteur, *fig.* 10; ayant fait avec ce jonc des cordonnets circulaires, on les attache avec du fil pour en former comme un rets, et on le soutient par quatre bâtons, qu'on attache sur les côtés au bout le plus large, où est un goulet que les Catalans appellent *fas de la nance*. Au bout pointu est une autre ouverture, qu'on ferme par un petit filet : c'est par cet endroit qu'on retire le poisson qui est entré dans la nanse.

On leste la nanse avec une pierre, et on y attache une corde ou orin, qui a quelquefois 300 ou 400 brasses de longueur; puis, au bout opposé à la nanse, on amarre une bouée ou signal.

Quatre hommes se mettent dans une chaloupe, ayant chacun 4 ou 5 nanses. Quand ils sont arrivés au lieu de la pêche, ils mouillent les nanses; et pour engager les langoustes, les congres, les pagets, les mourènes, etc., à entrer dans les nanses, ils y met-

tent pour appâts des sèches et des sardines ou fraîches ou pourries, etc.

On laisse durant plusieurs jours les nanses à la mer; mais on va tous les jours en retirer le poisson, et chaque pêcheur prend celui qui se trouve dans les nanses qui lui appartiennent.

10°. *Sorte de pêche à la nasse, que les Espagnols nomment* andana.

Sept à huit hommes se mettent dans un bateau, et vont à 4 lieues au large chercher 60 brasses d'eau; ils y jettent une corde au bout de laquelle est une câblière pour la faire caler jusqu'au fond, et à l'autre bout de cette même corde est une bouée.

A 5 brasses plus bas que la surface de l'eau, on attache à cette même corde une nasse de jonc ou d'auffe. Les poissons vont badiner autour de cette nasse pour se mettre à l'ombre, ou parce qu'ils prennent la nasse pour un refuge où ils trouveront leur proie, et souvent ils entrent dans la nasse sans qu'il soit nécessaire de les y attirer par des appâts.

On prend avec cette nasse des pilotes ou pampols, des verderots, la lampuga ou hippirus, tous poissons fort estimés à Alicante.

La nasse reste à la mer pendant toute la saison de cette pêche, qui commence en août et finit en octobre; mais on les visite tous les jours pour en retirer le poisson.

11°. *Autre pêche à la nasse, que les Espagnols appellent* nanças.

Cette pêche ne diffère de la précédente qu'en ce qu'on met dans la nasse des boulettes composées de sardines pourries et de farine. On mouille ensemble une vingtaine de ces nasses, qui sont moins grandes que les précédentes. Cette pêche commence en juillet et finit en septembre. On relève les nasses au point du jour et à midi, pour prendre le poisson qui s'y trouve : ce sont des pagets, des bogues, des homards, des langoustes, des sèches, etc.

12°. *De la pêche nommée par les Espagnols* aux morneles.

Deux hommes dans un batelet vont à demi-lieue au large chercher 10 brasses d'eau. Ils amarrent au bout de la corde, à côté de la câblière, une petite nasse, dans laquelle ils mettent de petits poissons. Cette pêche commence avec le mois de novembre et dure jusqu'en avril. On y prend principalement des congres, sur-tout quand le vent est à l'est.

13°. *Nasses employées dans la Garonne.*

Les nasses que les pêcheurs des environs de Marmande appellent *bergot* ont à-peu-près 5 pieds de longueur et 3 pieds et demi de circonférence, prise au milieu, qui est la partie la plus renflée. Ils attachent de grosses pierres à ces nasses pour les faire caler, et une corde, afin de les retirer commodément de l'eau. Ils mettent dans les nasses, pour appâts, du pain de noix qu'ils nomment *nogas*.

14°. *De la pêche du belouga.*

On lit dans un mémoire d'Astracan qu'avant la crue du Volga dans les endroits qui sont presque à sec, et cependant fréquentés par le belouga, les habitans font des palissades de gros pieux sur deux lignes, qui se rapprochent pour former à leur point de réunion un angle, où on amarre sous l'eau une cage de bois de 9 à 10 pieds de longueur sur 5 pieds et demi de large et autant de profondeur. Ces cages peuvent être comparées à celles qu'on fait pour transporter des bêtes féroces. Aux quatre angles du dedans de la cage, sont attachés des appâts, qui attirent le belouga par leur odeur. Il y entre avec empressement par une ouverture qui a environ 3 pieds et demi de diamètre. Quand une fois les deux tiers de la longueur de son corps y sont entrés, il ne peut plus en sortir, parce qu'il n'a pas la liberté de s'y retourner, et que ses nageoires et sa queue s'embarrassent dans les barreaux de la cage. Cependant il fait beaucoup de bruit en se débattant. Aussitôt les pêcheurs hissent la cage, assomment le poisson, et le tirent par un des côtés de la cage, qui s'ouvre comme une porte.

15°. *Pêche aux nasses, qui se fait en différens endroits.*

Il y a peu d'endroits à portée des étangs, des rivières ou de la mer, dans lesquels on ne fasse quelques pêches avec les nasses.

A Gênes, on en fabrique de jonc, qu'on nomme *bertavelles*. On met du fromage en dedans pour appâts, et on en tend beaucoup à l'embouchure des rivières.

En Chypre, on fait de petites nasses assez semblables aux bouraques, qui servent à prendre de petits poissons.

A Gibraltar, les nasses qu'on nomme *nasselles* sont faites d'un jonc qui croît dans les marais. On y met pour appât quelque morceau de poisson. On les leste de pierres, et on les cale jusqu'à 30 ou 40 brasses de profondeur. On y prend des crustacés ou d'autres petits poissons.

A Marvella, sur la côte de Grenade, outre les nasses ovales, on en fait en forme de dôme, assez semblables aux bouraques, qui ont environ 2 pieds de haut sur un pied et demi de diamètre. On les leste et on les cale avec une corde de sparte jusqu'à 40 brasses. On les y laisse la nuit et on les relève le matin; on ne met en dedans aucun appât.

On attache quelquefois au bout des verveux et des guideaux de petites nasses pour recevoir le poisson.

Les bourdigues sont des espèces de nasses d'une grandeur considérable, puisqu'il y en a de 50 à 60 toises de longueur sur 25 à 30 toises de largeur. V. *Bourdigues*.

Dispositions réglementaires.

L'ordonnance de 1669, concernant la pêche dans les rivières, veut que les verges des bires ou nasses soient éloignées les unes des autres de la largeur d'un pouce au moins. (*Art. 9 du tit. XXXI.*)

Il est défendu de mettre des bires ou nasses à bout des dideaux pendant le temps du frai, à peine de 20 francs d'amende, de confiscation des harnais pour

la première fois, et de privation de la pêche pendant un an pour la récidive. (*Art. 8 du tit. XXXI.*) V. *Dideau.*

Un décret du 21 janvier 1812, sur la police de la pêche de la Loire, porte qu'à partir de 40 brasses en amont des ponts de Nantes jusqu'à l'embouchure de la Loire dans la mer, il est défendu aux pêcheurs de placer des bires ou nasses dans le fleuve, et qu'au-dessus du point désigné ci-dessus, il ne pourra être placé des nasses dans la Loire qu'en les attachant avec des masses de fer et des cordes, sans jamais se servir, à cet effet, de pierres et de cordons d'osier, sous les peines de l'ordonnance de 1669. Les contraventions à ce décret doivent être poursuivies par les agens forestiers et par ceux de la navigation, et réprimées par voie administrative, conformément à la loi du 9 floréal an 10. V. ce décret au *Recueil des Réglemens forestiers.*

Quant aux réglemens sur l'emploi des nasses dans les parcs aux bords de la mer, voyez *Pêche maritime.*

NASSE ou BANDE. C'est l'une des trois parties principales qui composent le filet nommé *Aissaugue.* V. ce mot.

NASSELLE. On nomme ainsi à Gibraltar de petites nasses qu'on fait avec du jonc qui croît dans les marais.

NASSES PELÉES. Elles sont prohibées par les ordonnances de 1326, 1388, 1402, 1515 et 1550, citées par Saint-Yon, p. 224 et 225, à moins que leur ouverture ne soit assez grande pour qu'un homme y puisse mettre les doigts.

NASSONNES. Ce sont des nasses figurées comme une botte, et qui servent à prendre des crustacés : on y met pour appât de la chair de chien. (V. la *Pl. 17, fig. 6.*) On tend ces nasses le soir, et on les lève le matin.

NATATION DES POISSONS. V. *Poisson.*

NATTES DE LIÉGE. On appelle ainsi, en Provence, ce que dans les ports du Ponent on nomme *flottes.* Ce sont des morceaux de liége qu'on attache à la tête du filet ou au bruime supérieur. V. *Flottes.*

NATTÉE (MORUE). C'est celle qui a été endommagée par les nattes dont on forme les premiers lits sur le plancher où on établit la pile des morues. V. *Morue.*

NAU. Grande pièce de bois creusée qui sert à l'égout des étangs : on le nomme aussi *noc.*

NAUCRATE. Poisson du genre des *échénéis.* V. *Remora.*

NAUFRAGE. Du latin *naufragium*, contraction de *navifragium*, bris de navire, formé de *navis*, navire, et de *frangere*, rompre, briser : c'est la perte d'un vaisseau qui va se briser contre les rochers ou sur les côtes.

NAUTIER. Couteau qui sert aux pêcheurs de morue pour ôter les noues. V. *Morue.*

NAVÉE. On nomme ainsi la charge d'un bateau.

NAVIGATION. V. ce mot dans notre *Dictionnaire des Eaux et Forêts*, ainsi que les mots *Cours d'eau, Moulins, Rivières.*

NAVIRE, du latin *navis*, dérivé du grec *naus.* On donne ce nom en général à tout vaisseau à trois mâts, gréé et construit dans la forme des vaisseaux de ligne et des frégates ; mais il se dit plus ordinairement des vaisseaux marchands.

NAZIÈRE. Endroit d'une rivière où l'on tend des nasses pour prendre du poisson.

NEF. C'est le nom qu'on donne au corps du bateau qui traîne la dreige.

NÈGRE. Nom spécifique d'un poisson du genre des scombres (*scomber niger*), qui est tout noir, et qui a la figure d'une tanche : il se trouve dans les mers de l'Amérique.

NEPTUNE, dieu de la mer. Les anciens lui consacrèrent le dauphin. Suivant la Mythologie des Grecs, Neptune voulant épouser Amphitrite, la déesse avait repoussé ses vœux et s'était cachée aux extrémités de l'Atlantique ; c'est au dauphin que Neptune fut redevable de la découverte de son asile et du bonheur de triompher de ses refus : de là, les dauphins furent nommés les ministres, les courriers du dieu de la mer. Conformément à cette croyance, Neptune même fut adoré en plusieurs villes, notamment à Argos, à Corinthe, à Sunium, sous la forme d'un dauphin, et il fut souvent représenté debout sur ce cétacé, ou l'ayant à côté de lui.

Les pêcheurs faisaient des sacrifices à Neptune et aux autres divinités de la mer, pour que leurs filets fussent respectés par les espadons, qui, lorsqu'ils s'y introduisaient, les déchiraient avec leur redoutable armure.

NERFS. Les pêcheurs donnent ce nom aux cordes attachées au bout d'un épervier, qui servent à le serrer quand le poisson y est enfermé.

NESARNAK. Cétacé du genre des dauphins, qui habite les mers du Groenland, qu'on ne rencontre jamais qu'en haute mer, et qu'il est difficile de prendre. Sa chair, son lard et ses entrailles servent d'aliment aux Groenlandais ; comme les mêmes parties du marsouin.

NIGROIL. Nom de l'oblade, poisson du genre des spares. V. *Oblade.*

NIVEAU DE MER. C'est le *squale-marteau.* V. *Marteau.*

NŒUDS. Les fils des filets sont joints les uns aux autres par des nœuds. On en distingue entre autres de deux sortes ; savoir, le nœud sur le pouce, et celui sur le petit doigt. Pour constater la grandeur des mailles d'un filet, on compte combien il y a de nœuds dans une longueur, comme par exemple d'un pied. V. *Filet.*

NOGAT. Les pêcheurs gascons donnent ce nom aux pains de noix ou au marc de noix dont on a exprimé l'huile : il leur sert d'appât.

NOIR-BRUN. Nom spécifique d'un poisson du genre *Gobie.* V. ce mot.

NOIRE (MORUE). C'est celle qui a reçu peu de sel, qui a été séchée doucement, et qui a éprouvé, étant en pile, une petite fermentation.

NOIX VOMIQUE. C'est la graine d'un arbre de l'Inde, qui lui-même s'appelle *vomique*, et qu'on emploie pour empoisonner les loups.

Cette substance enivre et tue les poissons quand on la jette dans l'eau, et c'est pour cela que l'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 14, défend d'en jeter dans les rivières, sous peine de punition corporelle.

Il est pareillement défendu, par la déclaration du roi, du 23 avril 1726 (voy. à la fin de ce *Dictionnaire*), de jeter dans les marès et étangs salés *aucune chaux*, *noix vomique*, *noix de cyprès*, *coques de Levant*, *momie*, *musc* et autres drogues, pour servir d'appâts, à peine de 300 liv. d'amende.

NONNAT, du latin *non natus*. Ce mot se dit de petits poissons qui sont à peine nés : c'est ce qu'on appelle aussi *menuise* ou *meslis*. V. *Menuise*.

NORD-CAPER, *balæna glacialis* (Bonnat.), *balæna islandica* (Brisson), *baleine-sarde* des Basques. Le nom de *nord-caper* vient du promontoire le plus septentrional de la Norwege, où l'on a commencé à pêcher cette baleine.

Elle a, de même que les vraies baleines, des fanons à la mâchoire supérieure et deux évents sur la tête. Son caractère particulier est d'avoir une taille moins grande que la *baleine du Groenland*, et une couleur blanchâtre sur le dos. Ses fanons ne sont ni aussi forts ni aussi longs que ceux de la première espèce. Elle a la mâchoire inférieure égale en longueur à la supérieure, arrondie à son extrémité, et large vers son milieu ; la tête plus petite et le corps plus mince que la *baleine franche;* elle n'a point de nageoire sur le dos. On distingue deux variétés de *nord-caper*, celui des mers du pôle austral, qui a le dos très-aplati, et celui du Nord, qui l'a beaucoup moins. Cette baleine est très-commune sur les côtes d'Islande, et les habitans en tirent de grands avantages. Elle est la plus agile de toutes ; sa nage est d'une rapidité extrême. Elle tient toujours la queue relevée sur l'eau, et la remue avec une force et une rapidité inconcevables. Quoiqu'on ne l'approche qu'en tremblant pour la harponner, elle n'est cependant ni courageuse ni hardie; un seul homme en nacelle suffit pour la faire fuir de toutes ses forces; jamais elle n'attaque sans être provoquée, mais les dangers la mettent dans une grande fureur, et la nécessité de se défendre la rend farouche et cruelle ; d'un seul coup de queue elle fait voler une chaloupe en éclats. Aussitôt qu'elle est harponnée, elle plonge et fuit avec tant de raideur, qu'elle entraîne jusqu'à 1,000 brasses de ligne. Son excessive rapidité fait voler la chaloupe sur mer avec tant de vitesse, que la respiration manque aux pêcheurs, et qu'ils ne peuvent se tenir debout.

Le *nord-caper* ne produit ordinairement que 20 à 30 tonneaux de graisse.

Anderson rapporte que le nord-caper ayant une grande horreur du sang, les Islandais tirent parti de cette crainte pour faire échouer l'animal, en versant derrière lui quantité de sang dont ils ont fait provision, ce qui l'oblige à se jeter sur la côte; mais Horrebows contredit ce fait, et suivant ce dernier auteur, l'unique moyen dont on fait usage consiste en ce qu'une barque s'approchant de la baleine, un harponneur lui darde un grand harpon de fer et se retire promptement. Le harpon porte la marque de celui qui l'a lancé, et si le coup a bien porté, et que la baleine périsse sur les côtes, où elle vient échouer assez souvent, celui à qui est le harpon a, suivant la loi d'Islande, une certaine portion de la baleine, et le reste appartient à celui sur le fonds duquel elle a échoué.

Le nord-caper est un grand destructeur de *harengs*. Il se nourrit aussi d'*orties de mer* ou *méduses*, et de *planorbes;* la grande avidité avec laquelle il poursuit les harengs jusque dans les golfes le fait souvent échouer sur les bas-fonds. On découpe alors son lard, et les Islandais mangent sa chair. Ses fanons sont petits et peu estimés. On trouve cet animal sur les côtes de Norwege, d'Islande, et dans les mers du pôle austral.

NORMANDIE. V., pour les réglemens concernant la pêche sur les côtes de la Normandie, l'article *Pêche maritime*, § 3.

NORRAIN. C'est la même chose que l'*alvin*, c'est-à-dire de petits poissons que, dans la pêche des étangs, on réserve pour les repeupler.

NOTIER. On donne ce nom au mousse qui détache les noues ou nauts de la grosse arête dans la préparation des *Morues*. V. ce mot.

NOUE. Tuile faite en canal pour l'écoulement des eaux. C'est encore une sorte de trou ou de lieu bas où se jettent les eaux des rivières lors des débordemens.

Il est défendu de pêcher dans les noues avec des filets, et d'y fouiller pour prendre le poisson et le frai qui a pu y être porté par le débordement des rivières, sous quelque prétexte et en quelque temps et manière que ce soit, à peine de 50 francs d'amende contre les contrevenans. (*Ord. de* 1669, *tit. XXXI, art.* 11.)

Cette défense est établie, parce que le poisson se retire ordinairement dans les noues par les débordemens. S'il était permis d'y pêcher, il est sensible que cela priverait les rivières du poisson que d'autres débordemens y ramènent.

Cependant il faut distinguer entre les noues celles dans lesquelles les bateaux peuvent passer en tout temps, et celles qui ne sont abreuvées par les rivières que dans les temps des grandes eaux : la pêche est interdite aux riverains dans les premières, et elle n'y est permise qu'aux fermiers de la pêche, tandis qu'elle appartient aux riverains dans les secondes. V., dans notre *Recueil des Réglemens forestiers, t. II, pag.* 490 *et* 498, une circulaire de l'Administration des forêts, du 7 juillet 1812, et une décision ministérielle du 14 août suivant.

Observons encore que la pêche ne peut être affermée au profit de l'Etat dans les noues, boires, canaux ou fossés creusés de main d'homme dans des propriétés privées ou communales. (*Décis. minist., du* 18 *avril* 1823, au *Recueil des Réglemens forestiers, t. III, p.* 130.)

NOUE ou NOVE. Vessie à air de morue, qui fait un mets délicat : elle se trouve le long de l'arête du poisson, en dedans.

NUIT. Il est défendu de pêcher la nuit, sinon aux arches des ponts, aux moulins et aux gords, où se tendent les dideaux. (*Ord. de* 1669, *tit. XXXI, art.* 5.)

NUIT (HARENGS D'UNE). Ce sont ceux qui ont été pris la nuit du jour où on les livre ; *de deux nuits*, ceux qui ont été pêchés avant la livraison. V. *Hareng*.

O

OBLADE, *sparus oblada*. Poisson qui est connu, dans quelques provinces du midi de la France, sous le nom de *nigroil*, et en Italie sous celui d'*ochiado*. Ce poisson parvient à peine à un pied de long, ne pèse communément qu'une livre. Il a 11 rayons aiguillonnés et 14 articulés à la nageoire du dos; 3 rayons aiguillonnés et 14 rayons articulés à celle de l'anus; quatre incisives comme tronquées à leur extrémité et dentelées à la mâchoire supérieure; le dos d'un bleu noirâtre; plusieurs taches et des raies longitudinales brunes qui s'étendent sur les côtés, qui sont argentés; une tache noire à la queue. On le trouve dans les mers d'Europe : c'est dans le lac de Cagliari, en Toscane, et dans l'Adriatique, qu'on en prend le plus. Les oblades sont assez rusés, et il est difficile de les prendre à la nasse, au filet et sur-tout à l'hameçon; mais lorsque les eaux de la mer sont agitées, on les attire en y jetant des boules de pain et de fromage pétris ensemble, et on les prend avec des hameçons garnis du même appât. Duhamel dit que les habitans de la côte voisine d'Alicante, en Espagne, les attirent avec de petites boules de soufre; et nous trouvons dans Pline qu'auprès d'Herculanum et de Stabia, les oblades s'approchaient assez de la rive pour prendre le pain qu'on leur jetait, mais qu'ils savaient distinguer l'appât qui tenait à un hameçon.

ŒILLONS. C'est le nom que l'on donne aux jeunes saumoneaux de la Samoy.

ŒUVRE-MORTE. On appelle ainsi toute la partie du bâtiment qui excède la surface de l'eau.

ŒUVRE-VIVE. C'est la partie du bâtiment qui entre dans l'eau, ou celle qui est comprise depuis la quille jusqu'à la ligne de flottaison.

OISEAUX. Il y a des oiseaux, tels que le cormoran et autres, qu'on peut dresser à la pêche. V. *Cormoran* et *Pêche*.

OISEAUX AQUATIQUES. On comprend la chasse aux oiseaux aquatiques dans l'adjudication de la pêche fluviale. V. *Pêche*.

OFFICIER. On donne ce nom au *capelan*, poisson du genre des *gades*. V. *Capelan*.

On donne aussi le même nom au gade *pollack* ou *lieu*. V. *Lieu*.

OLONNE (SABLES D'). V., pour la police de la pêche sur les sables d'Olonne, l'article *Pêche maritime*, § 5.

OMBLE. C'est un des noms vulgaires du *salmone-salveline, salmo-salvelinus*, poisson qu'on pêche dans le Danube et dans les grands lacs de la Hongrie, de l'Autriche et de la Bavière, qui parvient quelquefois à 3 ou 4 pieds de long, et qui a la tête brune, les joues argentines; le corps parsemé de taches orangées entourées d'un cercle blanc; le ventre rougeâtre, ainsi que les nageoires. On prend ce poisson avec des filets et à l'hameçon. Sa chair est d'un bon goût : on la sèche à la fumée pour l'envoyer au loin.

On donne aussi le nom d'omble ou d'umble à l'*Ombre-Chevalier*. V. ces mots.

OMBRE ou UMBRE. On donne ce nom à une espèce de perche que l'on prend dans la Méditerranée. V. *Perche*.

On le donne aussi à un poisson du genre *scienne*. V. *Umbre*.

OMBRE BLEU. C'est le salmone de Wartemann.

Description. — Il a la tête petite et argentine; les mâchoires égales et point de dents; le dos bleu et le ventre blanc; la ligne latérale marquée par des points noirs; les nageoires jaunâtres et bordées de bleu; les écailles petites près de la tête et fort grandes sur tout le reste du corps. Il parvient rarement à 2 pieds de longueur.

Habitation. — Ce poisson se trouve dans les lacs de la Suisse, et sur-tout dans le lac de Constance, où on le pêche en grande quantité. Il se tient, hors le temps du frai, dans la plus grande profondeur des eaux.

Nourriture. — Il vit de plantes, de vers et d'insectes.

Propagation. — Il fraie en hiver sur le bord des lacs et multiplie considérablement. Il est, pour les pêcheurs du lac de Constance, ce que les harengs sont pour les pêcheurs du Nord.

Qualités. — La chair de l'*ombre bleu* est excellente et fort recherchée des gourmets.

Pêche. — On le prend avec des filets de 60 à 70 brasses de hauteur, et dont les mailles sont assez larges pour laisser passer les poissons qui ont moins de 3 ans. Pendant l'été, on voit, chaque soir, de vingt à cinquante bateaux se mettre en mouvement pour cette pêche, où communément chaque bateau rapporte de 2 à 300 poissons.

Conservation de l'ombre bleu. — Tout le poisson qui ne se consomme pas frais se marine et s'envoie en France et en Allemagne. Cette opération se fait de deux manières : on se contente de vider et laver les poissons; ou bien, après les avoir vidés et lavés, on les fait cuire légèrement sur de grands grils. Dans l'un et l'autre cas, on les met ensuite dans des barils, et on les couvre de vinaigre salé et aromatisé avec du laurier, du thym, etc.

OMBRE ou OMBLE-CHEVALIER, *salmo-umbla*. (Lin.) Poisson du genre salmone.

Description. — Ce poisson (*Pl.* 8, *fig.* 3) a la queue fourchue; la ligne latérale légèrement recourbée; le corps à peine tacheté; la tête petite; la mâchoire supérieure un peu plus longue que l'inférieure, et deux rangées de petites dents à cette dernière lorsque l'autre n'en a qu'une; les joues verdâtres, variées de blanc; le dos verdâtre et le ventre blanc.

Habitation. — On trouve ce poisson en quantité dans le lac de Genève, et plus rarement dans celui de Neufchâtel. On en voit quelquefois de 3 à 4 pieds de long.

Qualités. — Sa chair est grasse, plus délicate que celle de la truite, et très-recherchée des gourmets. M. Bosc dit qu'il a vu plusieurs fois vendre à Paris ce poisson 100 écus la pièce. Les poissons médiocres, ceux qui n'ont qu'un à 2 pieds de long, se vendent rarement moins d'un louis, même à Ge-

nève. On ne mange jamais ce poisson à Paris que cuit au bleu.

Pêche. — C'est pendant l'hiver qu'on en prend le plus. On le pêche avec des filets et avec l'hameçon.

OMBRE DE RIVIÈRE, OMBRE D'AUVERGNE, ou SALMONE-THYMALE, *salmo-thymallus.* (Lin.) Poisson du genre salmone de Linné, et du genre des carrégones de Lacépède.

Description. — Ce poisson a beaucoup de rapport avec la truite : il a néanmoins la tête plus longue et la bouche plus petite. Sa tête est de couleur brune; les opercules des branchies sont d'un vert luisant; le dos est d'un vert foncé tirant sur le bleu, et les côtés sont d'un gris argenté. Ce poisson a rarement plus de 16 à 18 pouces de long, et un poids de plus de 4 livres. Les ombres sont plus agiles et font des sauts plus hardis que la truite.

Habitation. — L'ombre de rivière habite les eaux froides de la Suisse, de l'Auvergne, de l'Allemagne, de la Suède et de la Norwege. Il est très-commun en Laponie. En automne, il descend ordinairement dans les grands fleuves et de là dans la mer, d'où il remonte, vers le milieu du printemps, dans les rivières et les ruisseaux pour frayer.

Nourriture. — Il se nourrit principalement d'insectes, de petits animaux à coquilles, de jeunes poissons, d'œufs de saumon et de truite.

Propagation. — Il fraie au printemps; mais il ne multiplie pas beaucoup, et il est difficile de l'introduire dans les étangs, parce qu'il meurt bientôt dans les eaux tranquilles.

Qualités. — La chair de l'ombre est blanche, ferme, douce et de bon goût : saint Ambroise le nommait la fleur des poissons. L'automne est la saison où cette chair est plus grasse; mais elle a plus de saveur en hiver. Elle répand quelquefois une odeur agréable, qu'Élien a comparée à celle du thym, et saint Ambroise à celle du miel. On attribue à l'huile qu'on tire des intestins de ce poisson la propriété d'effacer les marques de la petite-vérole et les taches de rousseur.

Pêche. — On le prend au filet, à la nasse et à la ligne.

OPERCULES DES OUIES. Ce sont des plaques plus ou moins dures, plus ou moins nombreuses, susceptibles de mouvement, et qui couvrent les branchies des poissons. V. *Poissons.*

OPHIDIE. Genre de poissons qui contient trois espèces : l'*ophidie barbue* et l'*ophidie imberbe*, que nous avons décrites sous le nom de *Donzelle* (voy. ce mot); et l'*ophidie unernack*, qui se trouve dans les mers du Nord : elle parvient à 2 pieds de longueur, est verte en dessus et blanche en dessous, et la chair en est agréable et saine.

OPHISME. Genre de poissons établi par Lacépède pour placer deux espèces du genre des murènes qui sont connues, et que nous décrirons sous le nom de *serpens marins.*

OPSOPHAGES. Les Grecs nommaient ainsi ceux qui faisaient bonne chère en poissons. Les Romains ne peuvent se comparer à aucune nation sous les rapports du luxe qu'ils mirent dans ce genre de consommation. V. ce que nous en avons rapporté au mot *Etang.*

ORBILLIONS. Endroits dans les rivières où il est resté des pieux et des vestiges de moulins ou autres bâtimens.

ORDUN. C'est ainsi qu'on nomme une certaine longueur de cannes montées sur des cordes, comme pour les paillassons. V. *Bourdigues.*

ORDURES. Il est défendu d'en jeter dans les rivières. (*Ord. de* 1669, *tit. XXVII, art.* 42.)

ORILLE. Poisson. V. *Doré.*

ORIN. C'est une corde qui répond d'une bouée à la croisée d'une ancre, ou à l'extrémité d'un filet qu'on a calé au fond de la mer, ou à une câblière. V. *Cordes.*

ORPHE, *sparus-orphus.* Poisson du genre des spares, qui a 10 rayons aiguillonnés et 14 rayons articulés à la nageoire du dos; 3 rayons aiguillonnés et 10 rayons articulés à celle de l'anus; les yeux grands; le corps d'un rouge pourpré; la tête roussâtre; une tache noire auprès de la caudale. Les anciens l'ont mentionné comme poisson de rivage, et cependant il passe l'hiver dans la profondeur des eaux, et dans les cavernes sous-marines, où il trouve en abondance les coquillages dont il se nourrit. Sa chair est dure et de difficile digestion. On le pêche dans la Méditerranée.

ORPHIE. C'est l'ésoce-belone. V. *Belone.*

ORQUE. Animal du genre des dauphins, que l'on nomme aussi *Epaulard.* V. ce mot.

ORTHODON, *physeter-orthodon.* (Lacép.) Ce cétacé, dont Lacépède a fait une espèce de son genre des physétères, et qu'il a appelé *orthodon*, de deux mots grecs *orthos*, droit, et *odous*, dent, parce qu'il a les dents droites, a la tête conformée à-peu-près comme celle des autres physétères, et d'une longueur presque égale à la moitié de la longueur totale du cétacé, laquelle est quelquefois de plus de 100 pieds; l'orifice commun des deux évents au-dessus de la partie antérieure du vaisseau; l'œil aussi petit que celui de la baleine franche, mais vif et de couleur jaunâtre; la mâchoire inférieure plus courte que celle d'en haut, et ayant cependant près de 18 pieds de longueur lorsque le cétacé a 72 pieds de long; cinquante-deux dents à cette mâchoire, fortes, droites, pesant chacune 2 livres, et s'emboîtant dans des alvéoles de la mâchoire supérieure lorsque la bouche est fermée; la langue courte, pointue et rouge; le gosier si large, qu'on a trouvé des requins de plus de 12 pieds dans l'estomac; les pectorales n'ayant souvent que 18 pouces de longueur; une bosse très-élevée sur la partie antérieure du dos; la peau d'une couleur noirâtre avec une nuance blanchâtre à la surface inférieure : elle est très-mince; mais sa chair est si compacte, qu'elle résiste souvent au harpon.

Un orthodon a été pris dans l'Océan glacial arctique, vers le 77e. degré et demi de latitude : on a retiré de la grande cavité de sa tête plus de 1,000 livres de ce qu'on appelle *blanc de baleine.*

OSBECK. Poisson du genre des spares. V. *Spare.*

OSMÈRE, *osmerus.* Genre de poissons qui a été réuni aux salmones par Linnæus, et qui renfermait l'*éperlan* et le *saure.*

OUASPOUS. Grand phoque des côtes de l'Amérique septentrionale, qui, selon le P. Chrétien

Leclercq, est aussi grand et aussi gros qu'un cheval. V. *Phoque.*

OUDRE. L'un des noms du dauphin *Épaulard.* V. ce dernier mot.

OUIES. Organe par lequel les poissons, les crustacés, les coquillages et beaucoup de vers séparent de l'eau l'air nécessaire à la conservation de leur existence. Les ouïes, qu'on appelle aussi *branchies,* varient beaucoup en forme et en position. V. *Poisson.*

OURDIDOU. On nomme ainsi une espèce de hangar ou de halle sous laquelle on fait les pièces de canne. V. *Bourdigues.*

OURDIR LES CANNES. C'est en faire des cordes ou des espèces de claies semblables aux paillassons des jardiniers : chaque pièce se nomme *ordun* ou *auvel.* V. *Bourdigues.*

OURDRE. Terme provençal, qui signifie ce que dans les ports du Ponent on appelle *nœud.*

Un filet de huit ourdres au pan est celui dont huit nœuds font la longueur d'un pan ou de 9 pouces. V. *Cordes, Filet.*

OVAIRE. Celui des femelles, dans les poissons, est le plus souvent doublé, et quelquefois, mais rarement, simple. Il se remplit d'œufs d'une figure ronde, d'un très-petit volume et dans un nombre qui est quelquefois prodigieux. Block en a compté cent mille et plus dans une femelle du poids d'une demi-livre. V. *Poisson.*

OVIPARE. La plupart des animaux sont ovipares, et le nombre des espèces qui ont des petits vivans est peu considérable; car, à parler strictement, il n'y a guère que les animaux à mamelles, tels que l'homme, les quadrupèdes et les cétacés, qui soient vivipares : les vipères, les salamandres, les chiens de mer, les pucerons, les cloportes, quelques vers, etc., font aussi des petits vivans; mais ces animaux sont réellement des ovipares chez lesquels les œufs éclosent en dedans du corps, au lieu d'éclore en dehors. En second lieu, l'homme, les quadrupèdes vivipares et les cétacés ont des ovaires et des œufs qui renferment les germes des embryons naissans. Il y a donc peu de différence entre les *ovipares* et les *vivipares;* et on peut dire, avec le célèbre Harvey, *omne vivum ex ovo,* tout ce qui vit sort d'un œuf. V. *Vivipare.*

OXYRINGUE. Nom spécifique de deux poissons, d'une *Raie* et d'un *Salmone.* V. ces mots.

L'*oxyringue,* poisson du Nil, et qui fut adoré par les Égyptiens, est, d'après les détails qu'a donnés sur ce poisson M. Geoffroy, l'un des naturalistes qui suivirent l'expédition d'Égypte, le *mormyre-kannumé* de Forskal, connu en Égypte sous le nom vulgaire de *qachoué.*

OYÉ. V. *Hoyé.*

P

PACOLET. Les pêcheurs à la tartane nomment ainsi une cheville qui sert à amarrer les libans à l'extrémité des paux ou boute-hors qui sont à poupe et à proue de la *Tartane.* V. ce mot.

PACQUER. C'est trier le poisson et l'arranger dans des barils pour le transporter.

PAERDOYTI. Les peuples des contrées du Nord, connus sous le nom de *Slaves,* qui s'occupaient beaucoup de la pêche dans les temps anciens, adoraient, avant l'établissement du christianisme, une divinité qu'ils appelaient *Pærdoyti,* et qui était le protecteur des marins et des pêches. (*Histoire des Pêches,* par Noël de la Morinière.)

PAGAIE. Sorte de petit aviron qu'on n'appuie point sur le bord et qu'on manie à deux mains, comme on ferait d'un balai.

PAGANEL, *gobius-paganellus.* (Lin.) Poisson du genre *gobie,* que l'on nomme aussi *goujon* ou *gobie de mer, goujon blanc,* et en Provence *gobio.* Ce poisson, qui vit au milieu des rochers de la Méditerranée, parvient quelquefois à la longueur d'un pied. Il a le corps comprimé, d'un blanc plus ou moins mêlé de jaune, et taché de noir et de vert; la bouche grande, garnie de petits dents; 17 rayons à la seconde nageoire du dos, 12 aux thoracines; la première nageoire bordée de jaune; la seconde et l'anale pourprées à leur base. Sa chair est maigre et peu estimée.

PAGEL, *sparus-spagel.* Poisson du genre des spares, que dans plusieurs pays du midi de la France on nomme *pageu, pageau, pageur;* en Espagne, *pogel;* en Allemagne, *ruth-schuppe;* en Hollande, *roode-brasen;* en Angleterre, *searough.*

Ce poisson parvient à un pied de long; il a 12 rayons aiguillonnés et 10 rayons articulés à la dorsale; 3 rayons aiguillonnés et 9 rayons articulés à l'anale; un double rang de dents molaires; les dents antérieures fortes et pointues; une couleur rouge très-vive sur presque toute la surface du corps : elle devient grisâtre dans la vieillesse. Le pagel pèse environ une livre et demie; les plus gros pèsent un peu plus de 5 livres. On trouve ce poisson dans la Méditerranée et dans les mers d'Amérique. Il vit de jeunes poissons, de crustacés et de coquillages, fraie au printemps, multiplie beaucoup, et ne voyage qu'en troupes nombreuses. Les auteurs grecs et romains en font souvent mention. Les Grecs attribuaient à la chair de ce spare une vertu aphrodisiaque qui était communiquée au vin dans lequel on l'avait fait cuire. Aujourd'hui on le regarde également comme un des meilleurs du genre des *spares.* C'est dans l'hiver qu'il est le plus recherché par les gourmets. On le prend en été sur les rivages, et en hiver en pleine mer. On le mange ordinairement frit, arrosé de jus d'orange et épicé.

PAGNEAUX. On nomme ainsi, à Lyon, les petits carpeaux d'une livre et au-dessous.

PAGRE, *sparus-spagrus.* Poisson que l'on nomme en Espagne *parghi;* dans plusieurs contrées de l'Italie, *phagorio;* en Allemagne, *rothe brassem;* en Angleterre, *hacke;* et en Hollande, *zack brassem.* Ce poisson, qui parvient quelquefois à 2 pieds de long et pèse jusqu'à 10 livres, a 12 rayons aiguillonnés et 10 articulés à la nageoire du dos; 3 rayons aiguillonnés et 9 rayons articulés à l'anale; une membrane placée au-dessus de la base des rayons articulés de la dorsale et de l'anale, et autour du dernier rayon de chacune de ces deux nageoires; deux rangs de dents molaires arrondies; les dernières de ces molaires plus grosses que les au-

tres; le dos rougeâtre; le ventre argenté; le corps quelquefois pourvu de bandes longitudinales jaunes et de deux taches noires de chaque côté, une au-dessus et une au-dessous des ouïes. On le trouve dans toutes les mers d'Europe et dans celles d'Amérique : la Méditerranée sur-tout en nourrit de prodigieuses quantités, qui vivent dans la profondeur de ses eaux pendant l'hiver, s'approchent des rivages pendant l'été et remontent même les rivières. Les anciens, qui l'ont connu, rapportent que son entrée dans le Nil est un des signes avant-coureurs de l'inondation de ce fleuve, et qu'en conséquence il avait été divinisé par les Égyptiens. Ce poisson était estimé des Grecs, qui le pêchaient tant sur les rivages que dans la haute mer.

Il se nourrit de crustacés, de petits poissons et de coquillages; il aime sur-tout le frai de la sèche. La chair du pagre est moins délicate pendant la saison où il vit dans les eaux douces que lorsqu'il est pris dans les eaux salées de la mer. Cette différence est attribuée à ce que dans les eaux douces il éprouve plus de difficultés à se procurer l'aliment qui lui convient. En hiver, on pêche le pagre en mer avec des filets qui vont au fond de l'eau; mais en été, on le prend à la ligne, dans les endroits sablonneux et peu profonds, avec des hameçons amorcés de crustacés, ou avec des filets et ordinairement près du rivage. Les pêcheurs de l'île de Sardaigne prennent des pagres en si grande quantité, qu'ils y sont au nombre des poissons les plus communs. On les mange cuits à l'eau salée, avec une sauce aux câpres, ou une sauce rousse, ou rôtis sur le gril et assaisonnés à l'huile et au vinaigre, ou bien frits et arrosés de jus d'orange épicé. On dit que, frits et ensuite conservés dans du vinaigre fort et épicé, ils fournissent un mets agréable et rafraîchissant en été.

PAGURE, *pagurus*. Genre de crustacés de la division des *pédiocles à longue queue*, qui a pour caractère quatre antennes, les intérieures courtes, bifides au sommet; les extérieures longues et sétacées; le corps oblong; la queue molle et non testacée, ayant des crochets à son extrémité; dix pattes, les deux antérieures munies de pinces.

Les espèces de ce genre, n'ayant pas le test assez dur pour être à l'abri du danger, s'emparent des coquilles univalves qu'elles trouvent vides et qu'elles traînent avec elles : elles en prennent une plus grande lorsqu'elles veulent changer de peau. Il y en a qui vivent dans des trous; mais toutes ne sortent de leur domicile qu'une fois par an, et c'est du fond de cette demeure qu'elles saisissent avec leur grosse pince les animaux dont elles font leur proie. La femelle porte ses œufs sous la queue à-peu-près comme les autres crustacés.

Les pagures sont fort communs sur les côtes pendant l'été; ils sont souvent portés par les flots sur la grève, mais ils savent fort bien retourner à la mer. Ils s'enfoncent pendant l'hiver dans les profondeurs de l'Océan.

On mange les pagures; mais comme ils sont généralement petits et qu'il est difficile de les faire sortir de leur coquille, on ne les recherche pas beaucoup.

Le nombre des espèces paraît considérable; mais elles sont peu connues. On dit qu'il y a une grande espèce dans les îles d'Amérique qui vit habituellement sur terre, et qui ne va à la mer que pour y déposer ses œufs et ensuite chercher une nouvelle coquille, avec laquelle elle revient sur les montagnes et dans les bois. Quand on la prend, elle jette un petit cri et tâche de mordre. Les habitans la mangent, et tirent de son corps, par sa décomposition au soleil, une huile jaunâtre qu'on regarde comme un remède souverain contre le rhumatisme. On trouve dans la coquille, d'où on la fait sortir par le moyen du feu, une cuillerée d'eau claire, que l'on regarde aussi comme un bon remède contre les pustules qu'excite sur la peau le lait vénéneux du mancenillier.

Les espèces les plus connues sont :

Le *pagure-larron*, qu'on trouve dans la mer des Indes;

Le *pagure-Bernard-l'Ermite*, V. *Bernard-l'Ermite*.

Le *pagure-Diogène*, qui habite les mers d'Asie et d'Afrique;

Le *pagure strié*, qui a les pinces et les pattes striées transversalement, la pince gauche plus grosse que l'autre, à doigts courts, et obtusément dentées en dedans, et qui se trouve dans la Méditerranée;

Le *pagure vitté*, qui vit dans les mers de l'Amérique;

Le *pagure tubulaire*, qui est presque cylindrique, avec des pointes enfoncées dans toutes ses parties. On le trouve dans la Méditerranée, dans des tubes de serpules.

PAILLOIE. Filet d'usage aux Martigues. C'est une tisse d'entre-maillade dont les fils sont déliés et les mailles assez fines. V. *Tramaux*.

PAL. C'est l'un des noms du *cagnot bleu* ou *squale glauque*. V. *Squale*.

PALAMIDIÈRE. Filet assez semblable aux courantilles; mais comme les palamides sont moins grosses que les thons, on fait les mailles moins grandes.

PALÆMON. Genre de crustacés dont les espèces les plus connues sont la *squille* et le *locuste*. V. *Chevrettes*.

PALANGRE. Terme provençal, qui signifie une corde garnie de lignes ou bresseaux, et d'haims ou muscleaux. Cette façon de pêcher se nomme, dans l'Océan, *pêcher aux cordes*. V. *Corde* et *Ligne*.

PALANGRER. Pêcher avec la corde dite *palangre*. V. *Ligne*.

PALANGRIER. Celui qui pêche avec la corde nommée *palangre* : on nomme aussi *bateau-palangrier* celui qui sert à cette pêche. Dans l'Océan, on appelle celui qui fait cette pêche *pêcheur-cordier*. V. *Corde* et *Ligne*.

PALE, du latin *palus*. Petite vanne qui sert à ouvrir et fermer la chaussée d'un moulin ou d'un étang pour le mettre en cours. Quand on veut donner l'eau à la roue d'un moulin, on lève une pale, qui est différente du déversoir d'un moulin.

PALÉE. On nomme ainsi la partie plate de l'aviron ou de la rame qui entre dans l'eau.

PALÉE. Poisson du genre *salmone*, qui ressemble à la truite ou au saumon. Il a le même nom-

bre d'ailerons et de nageoires : elles sont placées de même; mais ce poisson ne pèse jamais au delà de 3 livres. Il est plus plat que le saumon; sa bouche est plus petite. Il ne se nourrit que de vers et d'insectes. On pêche la *palée* dans les lacs de Neufchâtel et de Brienne.

PALETOT. Casaque sans manches qui sert aux pêcheurs de la Manche.

PALICOT DE LA TÊTE-DE-BUCH. C'est un petit parc tournant, que les pêcheurs font aux endroits où ils jugent qu'il y a beaucoup de poissons par les traces qu'ils laissent sur le sable. V. *Parc*.

PALINURE. Genre de crustacés de la division des pédiocles à longue queue, qui contient plusieurs espèces, dont la *langouste* est la plus connue. V. *Langouste*.

PALIS (HAUTS). Ce sont des filets du même genre que les manets, et qu'on tend sur des piquets. V. la *Pl.* 29, *N*os. *I, II, III*.

Cette façon de pêcher diffère des *Ravoirs* (voy. ce mot) principalement par la nature du filet, et parce qu'on le tend sur des perches plus longues.

Comme on se propose d'y prendre des harengs et des maquereaux dans la saison où ces poissons se portent à la côte, on emploie des filets dont la grandeur des mailles soit proportionnée à la grosseur des poissons qu'on veut qui s'y emmaillent. C'est pourquoi ces filets sont les mêmes que ceux qu'on emploie pour prendre les harengs ou les maquereaux en pleine mer, à cela près qu'on les tend sur piquets.

On les nomme, suivant les différentes côtes, *manets, marsaiques, haranguyères, harangades*; et sur les côtes de Picardie, *rets à roblots*, parce que les petits maquereaux ou les sansonnets des côtes de Normandie s'y nomment *roblots*. Ces différens noms, et plusieurs autres qu'on donne à la même façon de pêcher, suivant la langue qui est en usage sur les différentes côtes, désignent les filets tendus sur des perches, et dont les mailles doivent être d'une grandeur proportionnée à la grosseur des poissons qui doivent s'y emmailler. Comme les perches s'élèvent de 8, 10 ou 12 pieds au-dessus de la surface du terrain, nous les appellerons *hauts palis*.

Ces perches sont plantées à 2 brasses les unes des autres, sur les sables, entre les rochers, etc.; et les files de piquets sont toujours en ligne droite, un bout à terre et l'autre à la mer, pour croiser la marée. C'est pourquoi on change un peu cette direction, suivant celle que l'eau prend au jusant, afin d'arrêter les poissons de passage lorsqu'ils donnent à la côte.

Chaque pièce de filet a 8 ou 10 brasses de longueur sur 2 ou 3 brasses de chute; car la hauteur de ces filets varie beaucoup suivant l'intention des pêcheurs. A l'égard de la longueur des tessures, elle est arbitraire.

La *fig. N°. I, Pl.* 29, représente de hauts palis : les filets sont tendus en palissades sur de hautes perches; leurs mailles sont calibrées, en sorte que les harengs et les maquereaux s'y prennent par les ouïes.

Dans la *fig. N°. II*, sont des filets qui restent abattus au pied de leurs piquets jusqu'à ce que le jusant commençant à se faire sentir, on le relève avec des poulies et des manœuvres *A B*, qu'on voit à la tête de tous les piquets.

On voit, dans la *fig. N°. III*, un filet pour prendre des poissons nommés *mulets* : les lettres *a b b* le représentent tendu; on le tend actuellement en *a*.

On ne peut pas régler précisément la grandeur des mailles de ces filets, parce que les pêcheurs sont obligés de les proportionner à la grosseur la plus commune des poissons qu'ils se proposent de prendre. Un filet pour les gros maquereaux ne prendrait point de sansonnets, et réciproquement; mais on doit exiger que le pied des filets soit éloigné du sable au moins de 3 pouces. Les pêcheurs, pour ménager leurs filets, devraient même en tenir le bas à un pied au-dessus du terrain; mais afin d'arrêter des poissons plats, ils sont souvent tentés de les ensabler.

Il est permis aux pêcheurs de tendre ces filets pendant les mois d'octobre, novembre et décembre, pour prendre des harengs concurremment avec les pêcheurs-parquiers, attendu que la pêche du hareng est permise dans cette saison. Mais les pêcheurs sont tentés de la continuer dans les mois de janvier, février, mars et avril, à cause de la grande quantité de harengs-gais qui se portent à la côte, et du débit qu'ils ont de leur poisson. Ce sont sur-tout les pêcheurs de Basse-Normandie qui insistent sur la prolongation de cette pêche, parce qu'on prétend qu'ils ne voient ces harengs à leur côte qu'au commencement de janvier. Ce n'est probablement pas dans la vue de prévenir la destruction du hareng qu'on a défendu d'en faire la pêche après le mois de décembre; ce n'est pas non plus pour favoriser la multiplication des poissons de toute espèce, puisqu'on ne prend dans ces filets que des harengs, de petits maquereaux, des merlans, des carangues, et jamais de poissons plats ni de menuise quand le pied du filet ne porte point sur le terrain; mais on a prétendu que, passé le mois de décembre, le hareng n'était plus de bonne qualité. Il paraît que c'est un prétexte, et que cette défense a été faite pour favoriser le commerce du hareng salé. Si cela est, on interdit la vente du poisson frais pour favoriser celle d'un poisson salé que nous sommes fréquemment obligés d'acheter de l'étranger. Quoi qu'il en soit, le besoin que les pêcheurs-cordiers ont de harengs pour amorcer leurs haims a fait tolérer la pêche du hareng jusqu'au mois de mai, faisant néanmoins défenses aux pêcheurs de les vendre aux mareyeurs, et à ceux-ci d'en exposer dans les marchés. Pour contraindre même les pêcheurs de vendre leurs harengs aux cordiers, il leur est ordonné de mutiler les harengs dans les bateaux, en leur coupant la tête et la queue; c'est ce qui s'appelle *tronquer de tête et de queue*.

PALLETER UN HAIM. C'est en aplatir l'extrémité en forme de palette, pour l'attacher à la pile. Cela se fait sur un tas ou petite enclume. V. *Hameçons*.

PALLETS DE GASCOGNE. Ce sont des filets qu'on tend comme les rets traversans, en les enfouissant dans le sable pour les relever lorsque la mer est haute, en halant sur les lignes qu'on amarre

au haut des perches plantées auprès du filet. V. *Rets traversans*.

PALOT ou PALET. C'est une vieille bêche ou un louchet, avec lequel les pêcheurs-verrotiers labourent le fond du sable pour en tirer les vers, des coques ou vanets, des hamilles et quelques autres poissons (voy. la *Pl.* 17). Ce mot signifie aussi des piquets sur lesquels les pêcheurs tendent leurs cordes au bord de la mer; ce qu'ils appellent *tendre sur palots*. V. *Ligne*.

PALOURDE ou PELOURDE. Coquillage bivalve qu'on pêche sur les côtes des anciennes provinces du Poitou, de la Saintonge et du pays d'Aunis : on en mange aussi beaucoup à Marseille et à Toulon. Les deux siphons de l'animal sont susceptibles de s'écarter beaucoup, et de jeter l'eau à plus de 15 pieds. Sa coquille est d'un blanc sale tirant sur le jaunâtre, et elle est large d'un pouce et longue d'un pouce et demi. Cette coquille est ordinairement enfoncée dans un fond vaseux.

PAN. Mesure d'usage en Provence, qui a 9 pouces de longueur; la brasse a 7 pans et demi. Un filet de huit ourdres au pan est celui dont huit nœuds font la longueur d'un pan ou de 9 pouces.

PANCHOS. Poisson qui se pêche sur les côtes de Gallice, en Espagne, et qui paraît être une espèce de sardine. Il a la tête plus aplatie que la sardine, et deux aiguillons près de l'anus.

PANIERS. L'usage des paniers et de tous instrumens de bois est prohibé par les ordonnances de 1326, 1388, 1402, 1515 et 1550, citées par Saint-Yon, p. 224, et auxquelles se réfère l'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 10, à moins que l'ouverture ne permette à un homme d'y mettre tous ses doigts. (*Saint-Yon, p.* 225.)

PANIERS DE BONDE. C'est ce que les meuniers mettent à leur vanne de décharge lorsqu'ils la lèvent pour laisser écouler l'eau qui pourrait endommager les chaussées; c'est un vrai *guideau* d'osier (*Pl.* 27, *N°. V, fig.* 5.) Il n'y a pas de goulet; mais le poisson n'en sort point, à cause de la vitesse du courant.

On tend aussi dans les courans d'eaux rapides des *nasses* qu'en Auvergne on appelle *cannisses*, qu'on tient longues, pour que le poisson n'en sorte pas, et dont l'embouchure est évasée, pour qu'elle embrasse une plus grande portion de courant d'eau; quelquefois on y ajoute des ailes de clayonnage, *Pl.* 27, *N°. II*, et on en fait des gords. V. *Nasses*.

On emploie aussi des paniers pour la pêche à la mer. V., pour les réglemens sur l'emploi de ces paniers, l'article *Pêche maritime*, § 3.

PANTANNE. Sorte de parc ou d'enceinte de filet qu'on établit dans l'étang de Leucate, près de Narbonne.

PANTENO. C'est une espèce de verveux qu'on met tout-à-fait à l'extrémité des bourdigues pour retenir les anguilles. V. *Bourdigues*.

PANTOUFLIER, *squalus-teburo*. (Lin.) Poisson du genre des *squales*, qu'on appelle *demoiselle* dans la Guiane française; qui habite les rivages de la Guiane et ceux du Brésil, et qu'on a rencontré auprès des côtes de la Méditerranée. Ce poisson ressemble beaucoup par sa forme et ses habitudes au *Marteau* (voy. ce mot); mais il parvient rarement à plus de 3 pieds de longueur, et sa chair est de meilleure qualité.

PAON DE MER. On a donné ce nom à plusieurs poissons : à un *Spare, perca sexatilis* (Lin.); à un *Labre, labrus-pavo*; à un *Coryphène* et à un *Chétodon*. V. ces mots.

PAPILLON. On donne ce nom, dans quelques endroits, à la *raie bouclée*, et dans d'autres à la *blennie-gunelle*. V. *Raie* et *Blennie*.

PAQUER LES MORUES. C'est les arranger dans des tonnes ou barils avec du sel. V. *Morue*.

PAQUER LES HARENGS. C'est également les arranger le plus pressés possible dans des barils après les avoir salés. V. *Hareng*.

PAQUERESSE. Ouvrière qui paque ou arrange les harengs dans des barils.

PARADIÈRE. Comme il n'y a point de flux et de reflux sensible et réglé dans la Méditerranée, on ne peut y faire usage des parcs qu'on construit sur les côtes de l'Océan; mais les pêcheurs ont eu l'industrie d'en établir en pleine eau, qu'ils nomment *paradière* ou *aiguillière*. V. *Parc*.

PARAGE. Se dit d'une étendue de mer ordinairement peu éloignée des côtes. On dit : *Dans ce parage le mouillage est bon ou mauvais*.

PARAMITTE. Les Génois appellent ainsi ce que les Provençaux nomment *palangre*.

PARANCHUSO. Les Napolitains nomment ainsi une pêche semblable à la *Bellée*. V. ce mot.

PARC. Ce mot, que l'on dit provenir du saxon *pearroc* ou flamand *peark*, clôture, signifie une étendue de terrain entourée de murs, ou de palis, ou de fossés, pour la conservation des bois, pour le plaisir de la chasse ou pour la commodité de la promenade. Il se dit aussi d'une enceinte close où l'on conserve des animaux.

PARCS POUR LA PÊCHE. Ce sont des pêcheries qu'on établit au bord de la mer, en formant des enceintes au moyen desquelles on retient le poisson qui, après s'être porté à la côte, veut retourner à la mer.

Voici la description de ces pêcheries, telle qu'on la trouve dans le *Traité des Pêches* de Duhamel :

Pour se former une idée générale des parcs, il faut se représenter une grande enceinte, dans laquelle le poisson entre à la marée montante, et où celui qui n'a point suivi le premier flot de la marée baissante reste enfermé et en la possession du pêcheur. Il se rencontre assez souvent au bord de la mer, sur-tout entre les rochers et derrière les bancs, des endroits où la marée monte dans les grandes vives-eaux, et dans lesquels il reste de mer basse des mares ou des réservoirs d'eau, où les pêcheurs vont prendre, avec des trubles et d'autres petits filets, les poissons qui y sont restés. Ce sont là des parcs naturels, qui ont probablement fait naître l'idée d'en construire d'artificiels : les uns avec des pierres, et auxquels on donne volontiers le nom d'*écluses*; d'autres avec des palis ou pieux jointifs, ainsi qu'avec des clayonnages, et qu'on appelle assez souvent *bouchots*. Enfin, on fait aussi ces enceintes avec des filets, et alors on les nomme communément *courtines*, *tournées*, etc. Il y a de ces parcs qui res-

tent ouverts du côté de la terre, et d'autres sont fermés de toutes parts, à l'exception d'une entrée assez étroite : nous nommerons les premiers *parcs ouverts*, et les autres *parcs fermés*.

Parmi les uns et les autres, il y en a qui ne s'élèvent au-dessus du terrain que de 2 ou 3 pieds, ou même moins : on les nomme *bas parcs*, et on appelle *hauts parcs* ceux dont l'enceinte s'élève de 5, 10, 12 ou 18 pieds au-dessus du terrain. La plupart des *hauts parcs* sont formés avec des filets, tantôt semblables par leurs mailles, ou aux seines, ou aux manets, etc., tantôt disposés comme les folles ou autrement, enfin avec des tramaux. Souvent on a l'attention d'établir les parcs sur une plage, qui, ayant une pente vers la mer, assèche à la mer basse; mais il y en a aussi où il reste de l'eau à la basse mer, et en ce cas les pêcheurs se mettent à l'eau pour prendre le poisson avec de petits filets. Ils ne regardent pas cela comme un inconvénient, puisque quelques-uns font à dessein des fosses dans leurs parcs pour que le poisson s'y rassemble. Nous n'estimerions point que cette industrie fût une mauvaise pratique, si la fosse était assez profonde pour qu'il y restât de l'eau d'une marée à l'autre, en sorte que le frai et la menuise y pussent vivre; car, à la marée suivante, cette menuise pourrait retourner dans la grande eau, ou au moins elle serait rafraîchie par de l'eau nouvelle; mais ordinairement les mares se dessèchent et la menuise y périt ainsi que le frai; souvent même les pêcheurs ont l'indiscrétion de prendre cette menuise pour la vendre aux pêcheurs-cordiers, ou pour en nourrir des cochons, ou pour en fumer les terres.

ARTICLE 1er. — DES PARCS NATURELS.

Nous avons déjà dit qu'il restait quelquefois, à la mer basse, des pièces d'eau entre les rochers et derrière les bancs; quoique ces endroits (*Pl.* 29, *N°. IV*) soient souvent d'un accès difficile, les pêcheurs ne manquent pas d'aller avec des trubles ou d'autres petits filets y prendre les poissons qui n'ont pas suivi le retour de la marée. Ces réservoirs, qui sont souvent formés par des bouleversemens de rochers, se nomment *crevons* aux sables d'Olonne, et nous croyons pouvoir les regarder comme des parcs naturels. Quelquefois cependant l'art aide la nature; car lorsqu'on rencontre entre les bancs ou les rochers quelques endroits par où l'eau pourrait s'échapper, on y forme un clayonnage comme *a*, ou on y élève une digue de pierre; quelques pêcheurs même profitent de ces endroits, par où l'eau s'échappe, pour y ajuster des guideaux, des verveux ou des nasses, qui laissent passer une partie de l'eau, et retiennent le poisson qui voudrait en suivre le cours.

Comme ces entre-deux de rochers sont toujours battus de la mer, le jeune poisson ne peut pas s'y élever et les poissons plats les évitent : ainsi, on n'y trouve guère que des crustacés et des poissons ronds assez forts pour lutter contre la vague. Il suit de là qu'il n'y aurait aucune raison d'interdire l'usage de ces pêcheries qu'offre la nature.

ARTICLE 2. — DES PARCS OUVERTS.

On fait des parcs qui ne sont fermés que du côté de la mer, et qui sont entièrement ouverts du côté de terre. Ils diffèrent beaucoup les uns des autres, tant par leur forme que par les matériaux qui servent à leur construction : c'est ce que nous nous proposons de faire apercevoir dans les paragraphes suivans.

§ 1. — *Petits bas parcs de pierre très-simples.*

La *fig.* 1 de la *Pl.* 29, *N°. VI*, représente un bas parc, dont les murs, construits de pierres sèches, et quelquefois de pierres plates posées debout, n'ont que 2 pieds de hauteur.

Dans quelques-uns, les pierres, arrangées, les unes sur les autres, ressemblent à la berge d'un fossé. Comme ces murs sont fort bas, la mer passe par-dessus, et elle se retire sans qu'on soit obligé d'y pratiquer des ouvertures : aussi n'y trouve-t-on guère que des poissons plats, qui se tiennent toujours sur le fond. Cette sorte de parc détruirait néanmoins beaucoup de frai et de menuise, si l'on négligeait de faire abattre les pierres, et de former des ouvertures dans les mois de mars, avril, mai et juin.

Une règle générale pour tous les parcs ouverts qui ont une forme circulaire est que le dos ou le fond soit situé du côté de la mer.

§ 2. — *Parcs de pierre plus considérables que les précédens.*

Ces parcs sont encore d'une construction fort aisée : on fait sur la grève des murailles à pierres sèches, et suivant la situation des lieux, l'état du terrain et le goût des pêcheurs, on leur donne des formes différentes; communément on les appuie sur quelques rochers, pour s'épargner du travail et augmenter la solidité de l'ouvrage. Quelquefois (*Pl.* 29, *N°. V*) on donne aux murailles *a a* 3 ou 4 pieds de hauteur, et une épaisseur suffisante pour qu'elles résistent aux efforts de la lame; on pratique de distance à autre des ouvertures *b b*, que plusieurs pêcheurs nomment *cunettes*, et qu'ils ferment avec des portes de grillage.

Il faut concevoir qu'à la pleine mer, l'eau qui baigne toute la plage passe par-dessus la muraille et qu'elle la recouvre entièrement. Quand la marée s'est assez retirée pour qu'on aperçoive le haut de la muraille, il se forme des courans par les cunettes *b*; et comme le grillage qui les ferme est assez serré pour ne pas permettre aux poissons qui ont une certaine grosseur de passer entre les barreaux, les pêcheurs, entrant dans le parc à la mer basse, en deviennent nécessairement possesseurs.

Pour que ces pêcheries ne fassent pas un tort énorme à la multiplication du poisson, il faut multiplier les cunettes, et qu'il y ait un pouce et demi ou 2 pouces d'intervalle entre les barreaux; il faut avoir grand soin que les grillages ne soient pas fermés par des immondices; enfin on doit ouvrir entièrement les cunettes pendant les mois de mars, avril, mai et juin, parce que, dans cette saison, la plupart des poissons rangent la côte pour y déposer leur frai, et les plus jeunes s'y retirent, n'ayant pas assez de force pour rester dans la grande eau, ou pour résister au courant de la marée, qui les porte à la côte.

§ 3. — *Parcs de pierres ouverts, ou écluses d'une construction plus recherchée que les précédentes.*

Les parcs de la *fig.* 2, *Pl.* 29, *N°. VI,* sont construits à pierres sèches, mais avec plus de soin que ceux dont nous avons parlé jusqu'ici. Comme les murailles qui en forment l'enceinte sont assez élevées, on pratique au bas, de distance en distance, des ouvertures ou cunettes *a a,* ayant au moins 2 pieds d'ouverture en carré : on les ferme avec des grilles de bois, dont les mailles doivent avoir au moins un pouce et demi en carré, depuis la fin de mai jusqu'au commencement d'octobre, et 2 pouces le reste de l'année. On doit même ôter entièrement ces grilles pendant les mois de mars, avril et mai.

On établit, de distance en distance, des espèces de contre-forts *b b,* qui servent non-seulement à fortifier la principale muraille, mais encore à diriger une plus grande masse d'eau vers les cunettes *a a.*

Comme ces parcs ont beaucoup d'étendue, on ménage en quelques endroits des ouvertures *c,* pour faciliter aux chaloupes l'entrée sur la plage.

Ces pêcheries, ainsi que toutes celles du même genre, s'établissent le plus près qu'on peut de la laisse de basse mer, et elles sont quelquefois recouvertes de plusieurs brasses d'eau. On ne peut guère y pêcher que pendant les vives-eaux, parce que dans les mortes-eaux ces parcs restent inondés; d'ailleurs c'est dans les grandes marées que le poisson abonde davantage à la côte; mais les gros temps n'obligent pas d'interrompre cette pêche; au contraire, ils la rendent plus avantageuse.

Ces parcs ne font pas plus de tort à la multiplication du poisson que ceux que nous avons représentés dans les *N^os^. V* et *VI, fig.* 1, pourvu que les cunettes soient assez grandes et en nombre suffisant; qu'elles soient fermées de grillages, dont les mailles aient assez d'ouverture pour laisser passer les petits poissons; qu'on les ouvre entièrement dans les mois de mars, avril et mai, et sur-tout qu'on n'y ajoute pas des guideaux, verveux, nasses, etc., qui retiennent tout le frai.

Les pierres dont on bâtit les écluses, à l'*île de Ré,* sont tirées du rocher même où on les assied. On donne ordinairement à ces écluses la forme d'un croissant; la muraille du fond, qui est du côté de la mer, a environ 6 pieds de hauteur, et on la tient de plus en plus basse à mesure qu'elle s'approche de terre; la longueur circulaire de cette muraille est de 25 à 30 toises. On forme au fond du parc plusiers ouvertures semblables *a a, N°. VI, fig.* 2, qu'on nomme *canonnières.* On les ferme avec des grillages de claies d'osier, dont les mailles doivent avoir 2 pouces d'ouverture.

On fait, aux environs de *la Rochelle,* des écluses avec des cailloux; leurs murailles ont 5 pieds d'élévation du côté de la mer et 4 pieds d'épaisseur : leur étendue circulaire est de 200 toises.

Vers le milieu de chaque écluse, sont trois ouvertures à-peu-près semblables à *b, N°. V,* pour laisser écouler l'eau.

Il y a, dans le quartier de *Granville,* des parcs de pierre accompagnés d'ailes, qui ont 150 ou 200 pieds de longueur. Dans l'article suivant, nous parlerons des ailes qu'on ajuste aux parcs de clayonnages.

§ 4. — *Des parcs de pierres ouverts, formés en bouchots.*

Autour l'île d'Oléron, la plupart des parcs sont formés par deux murailles droites, qui, du côté de terre, sont éloignées l'une de l'autre de 100 brasses, et elles se rapprochent pour former auprès de la laisse de basse mer un angle, où l'on pratique une ouverture pour y ajouter une grande nasse *a b a, N°. V, Pl.* 29 : on la nomme *bourgne.* Nous en avons représenté la coupe dans la *Pl.* 30, *N°. III, a a a b b b.*

Ce bourgne est un panier dont l'embouchure, qui est carrée, a 4 ou 5 pieds de côté. Il se rétrécit assez pour n'avoir plus qu'un pied de diamètre à son autre bout, où l'on ajuste une nasse longue de 3 à 4 pieds : on la nomme *bourgnon,* et quelquefois on y en ajoute une plus petite, que l'on nomme *bourgnet.* Tout cet ajustement est solidement assujetti par des pieux.

On a coutume de soutenir ces nasses sur un bout de clayonnage ou sur des piquets *d d, N°. V, Pl.* 29.

Il est sensible que les bourgnes sont très-préjudiciables à la multiplication du poisson. On ne gagne rien à supprimer le bourgnet pour laisser l'extrémité du bourgne ouverte. Le bourgne n'étant pas établi assez bas pour laisser l'eau s'égoutter librement, il s'amasse des immondices qui ferment le passage de l'extrémité du parc, ainsi que la capacité du bourgne, et le fond du parc se trouve rempli de frai et de menuise. Il faudrait donc supprimer sévèrement tous les bourgnes, y substituer des claies assez à claire-voie pour laisser passer la menuise, et soigneusement ôter, à toutes les marées, les immondices qui ferment les mailles de ces claies, qu'on devrait même ôter absolument pendant les mois de mars, avril, mai, etc.

Quand on établit de ces parcs, qu'on peut regarder comme des bouchots, dans des endroits où il y a beaucoup de lames et des brisans, on tient les murs peu élevés et plus épais; on arrange aussi les pierres autour d'une file de pieux, comme on le voit au *N°. VII, Pl.* 29; ce qui augmente la solidité de la muraille.

On voit auprès du Hâvre des parcs de pierres auxquels on donne une forme demi-circulaire. Comme ils sont faits avec de gros galets roulans, on ne peut leur donner qu'environ 3 pieds de hauteur; mais on met entre ces galets des gaulettes, sur lesquelles on attache des filets qui ont un peu de chute. Ces parcs tiennent donc un milieu entre les parcs de pierres et ceux de filets, dont nous parlerons dans la suite.

ARTICLE 3. — DES PARCS OUVERTS QUI SONT CONSTRUITS EN BOIS, ET QU'ON NOMME ASSEZ ORDINAIREMENT *BOUCHOTS.*

Après l'idée générale que nous avons donnée des parcs au commencement de cet article, on conçoit qu'on peut en faire l'enceinte de bien des façons différentes, qui sont à-peu-près aussi bonnes les unes que les autres; ce qui détermine sur le choix,

c'est la facilité qu'on a de trouver à sa portée des matériaux, qui sont quelquefois très-rares ailleurs.

Certaines côtes étant remplies de pierres plates, on en profite pour faire l'enceinte des parcs en pierres, ainsi que nous l'avons expliqué dans l'art. 1er.; mais quand on manque de pierres propres à cette espèce d'ouvrage, on se sert de pieux ou palots, qu'on emploie comme pour les gords, que nous avons représentés sur la *Pl.* 26, *N°. II*, ou bien, pour faire des parcs à claire-voie, on en forme l'enceinte avec des perches qu'on arrange les unes à côté des autres, comme nous l'avons marqué sur la *Pl.* 29, *N°. VII*. C'est d'eux que nous allons parler dans le premier paragraphe.

Quoiqu'on puisse avec les palots, les perches et les clayonnages donner différentes formes aux parcs, nous avons cru convenable d'en représenter qui se terminent en pointe, non-seulement parce que cette forme est assez ordinaire, mais encore pour donner une idée des parcs qu'on nomme particulièrement *bouchots*.

§ 1. — *Parcs ou bouchots de bois à claire-voie.*

Ces parcs ont quelquefois 8 à 10 pieds d'élévation au-dessus du terrain; les perches qu'on y emploie sont appointies par un bout, pour qu'elles entrent plus aisément dans le terrain; quand il est de vase ou de sable mouvant, on garnit de paille ou de foin le bas des perches, et attendu que, malgré cette précaution, elles auraient peine à supporter l'effort de la lame, quand on construit de ces bouchots en des endroits fort exposés à la fureur de la mer, on tient les perches plus courtes, comme de 3 à 4 pieds seulement au-dessus du terrain. Si le fond est ferme, on prépare le trou avec une grande cheville de fer, et on y assujettit les piquets avec des coins. Lorsque le fond de roche est si dur qu'on ne peut faire entrer le bout des perches assez avant pour qu'elles y tiennent solidement, on les affermit par des banquettes de pierre, comme on le voit à la partie *a b*, *Pl.* 29, *N°. VII*, et on pique çà et là des pieux plus forts, qui augmentent la solidité de l'ouvrage; mais il faut que les perches soient bien droites, et assez rapprochées pour arrêter les poissons de la grosseur de ceux qu'on expose communément en vente.

S'il se trouve entre les perches des endroits par où les gros poissons puissent s'évader, on y place des baguettes, qu'on joint aux perches avec de l'osier; mais il est bon de laisser un pouce et demi ou 2 pouces entre les perches, sans quoi ces pêcheries ne seraient point à claire-voie, et elles contribueraient, comme beaucoup d'autres, à la destruction du poisson. Au reste, on affermit les perches verticales en les liant avec des osiers sur deux ou trois cours de perches horizontales.

L'extrémité du parc, du côté de la mer, qui se réduit à une largeur de 3 ou 4 pieds, doit être fermée par une claie dont les bâtons soient éloignés les uns des autres de 2 à 3 pouces, suivant la saison, et on doit ôter entièrement ces claies lorsque le frai se porte abondamment à la côte.

Au reste, on donne à ces parcs, comme aux autres, des figures différentes; et quand on se conforme à ce que nous venons de prescrire, ces pêcheries font fort peu de tort à la multiplication du poisson, parce que le frai peut s'échapper entre les perches, et encore plus par les claies qui sont à à l'extrémité, et cela très-librement lorsqu'on ouvre le parc dans les saisons convenables.

Pour le parc qui est représenté sur la *Pl.* 29, *N°. VII*, on a profité, en faisant un des côtés *d d*, d'une roche qui s'est trouvée former une muraille assez régulière, et on s'est contenté de clore avec des claies les espaces *e*, où il y avait des enfoncemens dans la roche. On fait bien de tirer parti de ces sortes de circonstances avantageuses; mais ordinairement les deux côtés du parc sont faits comme celui *a c*.

§ 2. — *Des parcs ou bouchots de clayonnage.*

Pour faire les clayonnages qui doivent former l'enceinte de ces parcs, on trace sur le terrain une espèce de sillon, afin de fixer la forme qu'on veut donner au parc; ensuite on enfonce des piquets *a a*, *fig.* 3, *N°. III*, *Pl.* 30, qu'on met à 6 ou 8 pouces les uns des autres, et on les fait entrer assez dans le terrain pour qu'ils y tiennent solidement. Quand ces piquets y sont assujettis bien ferme, suivant la trace qu'on a marquée, on enlace entre eux de menues branches de saule, peuplier, bouleau, coudrier ou d'autres bois plians, comme si l'on voulait faire un panier. Afin d'avancer l'ouvrage, on ne met pas les brins un à un, comme font les vanniers; mais on réunit plusieurs branches pour les enlacer par une seule opération. Lorsqu'on a mis deux ou trois rangées les unes sur les autres, on les entasse ou presse entre les pieux ou piquets, en frappant dessus avec le tranchant d'une masse plate, *fig.* 2, *N°. III*. Le travail du clayonnage est toujours le même, quelque forme qu'on donne au parc; mais il y a des parquiers qui, pour procurer une issue plus libre à l'eau, font leurs claies moins serrées, comme celle qu'on voit dans la *fig.* 1, et ceux-là font moins de tort à la multiplication du poisson.

§ 3. — *Des parcs ou bouchots formés par des ailes droites, et terminés par une nasse qu'on nomme* bourgne, *ou par un grillage.*

Le parc représenté sur la *Pl.* 30, *N°. II*, est formé par deux ailes droites *a b*, *a c*, qui ont environ 25 à 30 brasses de longueur; les extrémités *b c* doivent s'étendre jusqu'à la laisse de haute mer, et l'extrémité du bourgne doit être placée tout près de la laisse de basse mer.

Sur les vases, telles que celles du mont Saint-Michel, au lieu de faire les ailes en clayonnages, comme le sont celles du *N°. II*, *Pl.* 30, on plante, de distance en distance, de forts pieux, qui entrent de 4 pieds dans la vase, et on met entre ces pieux des piquets presque jointifs, qui n'ont que 3 pouces de circonférence, dont le bas est enfoncé dans la vase et le haut est lié sur des traverses horizontales, qui s'étendent d'un pieu à l'autre *b b*, *N°. III*, *Pl.* 30.

Les ailes, soit qu'elles soient de clayonnage ou piquets, ne s'élèvent guère au-dessus du terrain, du côté de la mer, que de 4 pieds, et elles dimi-

nuent de hauteur à mesure qu'elles s'en écartent : c'est la situation du terrain qui décide de l'étendue qu'on donne aux ailes, ainsi que de l'ouverture de l'angle qu'elles forment. Elles ne doivent pas se joindre au sommet de l'angle, et ordinairement on laisse en cet endroit 4 à 5 pieds d'ouverture.

On a vu, sur 4 lieues de côtes, dans le Bas-Médoc, depuis Bey jusqu'au *Verdon*, plus de cent cinquante pêcheries, appelées *bouchots* ou gors, dont les ailes avaient 40 à 50 brasses de longueur, et qui étaient terminées par des bourgnes. Il s'y prenait une si grande quantité de menuise, qu'on en jetait sur le rivage, où les oiseaux s'en nourrissaient. Il paraît que l'on a fait quelques réformes à cet énorme abus.

Il faudrait, pour la conservation du poisson, laisser toujours 3 pouces de distance entre le clayonnage des bouchots et la surface du terrain, comme le représentent *H K*, dans la *fig. N°. II, Pl.* 30, et fermer l'ouverture *K* par un filet ou un grillage, dont les mailles auraient un pouce et demi d'ouverture; on empêcherait, par cette attention, que ces parcs ne fissent une si grande destruction de frai et de menuise.

Mais, au lieu de cela, les pêcheurs font leur clayonnage très-serré, et veulent qu'il porte immédiatement sur le terrain; quelquefois même ils ramassent du sable et des pierres au bas des claies, pour qu'il n'y reste aucune ouverture, et ils bouchent l'ouverture *a, N°. II, Pl.* 30, avec un bourgnon dont nous avons donné la description au § 4 de l'art. 2. Ils font périr ainsi prodigieusement de frai et de menuise.

Quand ces pêcheries sont établies sur la vase, les pêcheurs vont, à toutes les marées, visiter leurs gnes et en ôter le poisson, se servant pour cela d'*acons*, qui sont de petits bateaux plats par-dessous, carrés à l'arrière et forts légers, *fig.* 4, *Pl.* 30, *N°. III.* Ils mettent un pied dans l'*acon*, et l'autre pied, qu'ils posent sur la vase, leur sert à faire glisser ce bateau : c'est une façon très-commode pour traverser des vases molles, dans lesquelles on entrerait presque jusqu'à la ceinture. On fait de plus grands bateaux de ce genre, dans lesquels un homme se tient assis pendant que deux autres, qui sont à l'arrière, font glisser l'acon.

§ 4. — *Des bouchots de Poitou.*

Il y a de ces parcs qui forment, du côté de la mer, comme un polygone : en ce cas, on met un bourgnon à tous les angles.

Mais, sur les côtes de Poitou, on voit des pêcheries assez semblables à celles que nous avons décrites dans le paragraphe précédent, et les pêcheurs en mettent plusieurs les unes au-dessus des autres, entre la mer et la côte, comme on le voit indiqué par les lignes ponctuées de la *fig.* 4, *N°. III, Pl.* 30. Au-dessus de la première ligne ponctuée, se trouve la mer, et au-dessous de la ligne inférieure est la côte ; les trois lignes ponctuées représentent des parcs semblables, qui sont les uns derrière les autres.

Ceux du rang de la côte ne peuvent servir que dans les grandes eaux, temps où la mer monte beaucoup à la côte; ceux du rang du milieu, qu'ils nomment *de parmi*, se pêchent presqu'à toutes les marées; enfin ceux dits *du rang de la mer*, et qui sont à la basse eau, ne découvrent que dans les grandes marées, et restent de 8 à 10 jours sans paraître. Ces bouchots, qui sont presque toujours sous l'eau, sont les meilleurs pour les moules, qui se multiplient et s'élèvent dans les clayonnages.

Quelques pêcheurs n'établissent que deux rangs de bouchots, celui de la côte et celui de la basse mer; ils suppriment le *parmi* : en ce cas, ils placent le rang du haut un peu moins près de la côte, et celui de la mer un peu plus loin de laisse de basse mer.

Enfin, suivant la disposition du lieu et la pente de la plage, il y a des pêcheurs qui mettent la file de bouchots plus près ou plus éloignée de la file.

La pointe des bouchots est tronquée, et présente, du côté de la mer, une face carrée de 8 à 10 pieds de largeur, à laquelle ils ajustent deux, trois et quelquefois quatre bourgnes; ce qui fait une immense destruction de frai et de menuise. On devrait fermer la pointe des bouchots par un grillage à larges mailles, qu'on ôterait dans les saisons où le frai se porte à la côte. Il doit y avoir, de la pointe d'un bouchot à celle d'un autre, au moins 200 brasses de distance, et les ailes ont depuis 60 brasses jusqu'à 100 brasses de longueur, suivant l'étendue de la place. Les clayonnages ont environ 5 pieds de haut du côté de la mer, et guère plus de 3 pieds à l'extrémité des ailes vers la côte.

§ 5. — *Petits parcs de clayonnages aussi garnis d'ailes, et qu'on nomme* benâtres, *etc.*

La pêcherie dont nous allons parler conduit déjà un peu aux parcs fermés, dont nous traiterons amplement dans la suite. Elle est formée d'un petit parc rond *a*, *fig. N°. I, Pl.* 30, qui a 8 ou 10 pieds de diamètre, et dont le clayonnage se termine en *b b* par des crochets, lesquels font chacun le commencement d'une volute. L'ouverture qui est entre-deux a environ 3 ou 4 pieds de diamètre. On ajoute aux endroits *b b* deux grandes ailes *c c*, qui s'étendent le plus qu'il est possible vers la côte.

La hauteur du clayonnage qui forme le corps *a* du parc est d'environ 3 pieds; les ailes du côté de *b* ont cette même élévation; mais elle diminue de hauteur à mesure qu'elles s'approchent de la côte, en sorte qu'elles sont réduites à un pied à leur extrémité *c*.

Il devrait y avoir au fond du corps *a* une ouverture à laquelle on mît un filet ou un treillage, dont les mailles auraient un ou 2 pouces d'ouverture en carré, et qu'on retirerait dans les saisons de l'abondance du frai, ou au moins on y substituerait un grillage à mailles fort ouvertes, en sorte qu'il ne pût retenir que les gros poissons; mais il s'en faut bien que les pêcheurs observent cette police, puisque, pour retenir le frai et les plus petits poissons, ils ajustent au fond du parc des bourgnes, des tonnelles, des guideaux, des verveux, qui ont les mailles si serrées que rien ne peut s'échapper : de sorte qu'on trouve souvent au fond de ces parcs un pied d'épaisseur de frai et de menuise, étouffés dans les immondices que le courant y a portées.

On établit ces petits parcs ou benâtres (qu'on nomme, en certains endroits, des *écluses*, des *gorêts* ou *gors de bois*) sur des plages qui n'ont que peu de largeur, entre la côte et la laisse de basse mer; mais le corps des parcs est établi tout près de la laisse de basse mer, et les ailes s'étendent jusqu'à la côte.

La *fig. N°. VIII* de la *Pl.* 29 est destinée à faire voir comment on lie les unes aux autres plusieurs de ces pêcheries, en sorte qu'elles couvrent toute une plage.

On est obligé de les abandonner durant les grandes chaleurs, parce que les parcs se trouvent remplis d'araignées de mer et d'autres animaux voraces, qui éloignent de la côte presque tout le poisson, et qui sucent ou mangent ceux qui se trouvent enfermés dans l'enceinte d'une pêcherie.

Dans ces temps de chaleur, il s'y amasse beaucoup de varec, qui ferme les grillages et occasionne une grande destruction de poisson : c'est pourquoi il est très-important d'obliger alors les pêcheurs à faire de grandes ouvertures au fond de leurs parcs.

ARTICLE 4. — DES PARCS OUVERTS, DONT L'ENCEINTE EST FORMÉE PAR DES FILETS, ET QU'ON NOMME ORDINAIREMENT *COURTINES*, *VENETS*, *TOURNÉES*, ETC.

On emploie, pour former l'enceinte des parcs dont nous allons parler, des filets à-peu-près semblables à ceux des *seines*, des *manets*, des *folles* ou *demi-folles*, et enfin des *tramaux*, et on les tend sur des piquets ou perches, comme pour les *palis*, *ravoirs* et autres pêcheries de ce genre. La différence consiste en ce que pour les *Etentes* (voy. ce mot) on établit les filets sur une ligne droite, au lieu que pour les parcs ouverts, dont il s'agit présentement, on les tend de façon qu'ils aient une grande ouverture du coté de la laisse de haute mer, et qu'ils se terminent à celle de basse mer par un angle ou par une portion de cercle, comme les écluses et les bouchots dont il a été question dans les articles précédens.

§ 1. — *Des parcs de filets anguleux qu'on établit quelquefois en zigzag sur plusieurs lignes.*

On tend sur les grèves, au bord de la mer, des filets, qui forment ou des angles ou des portions de cercle, *Pl.* 30, *N°. IV.* Comme ils ne diffèrent point des *gors*, que nous avons représentés dans la *Pl.* 27, *N°. I*, nous nous contenterons de renvoyer à ce que nous en avons dit en parlant des *Guideaux* et des *Verveux* (voy. ces mots), et nous nous bornerons à faire remarquer d'abord que, dans les environs de Marennes, on place de ces pêcheries sur des sables mouvans; ce qui oblige de les relever à toutes les marées, et on se sert de petits bateaux pour y porter les piquets qu'on nomme *paux*; cependant on les place à pied et à la main. Les pêcheurs forment, avec leurs piquets et des filets qu'ils tendent dessus, des angles plus ou moins ouverts, suivant la situation du terrain, en exposant à volonté la pointe au flux ou au reflux. Ils y ajustent des guideaux, qui ont au plus 4 brasses de longueur, et dont la pointe est amarrée à un piquet qu'on enfonce dans le terrain; les ailes ont 4 ou au plus 5 pieds de hauteur au-dessus du terrain, et ordinairement 50 ou 60 brasses de longueur.

Quand le filet est tendu et que la marée montante gagne, les pêcheurs remontent dans leurs bateaux et attendent le retour de la marée. Lorsqu'elle est suffisamment retirée, ils relèvent les filets et arrachent les piquets, qu'ils mettent dans leurs bateaux avec le poisson qu'ils ont pris.

On appelle ces espèces de courtines *vagabondes* ou *variantes*, parce qu'on les change continuellement de place et de position. On ne peut en faire usage pendant l'hiver, attendu que les tempêtes, qui sont fréquentes dans cette saison, emporteraient les filets. Le temps le plus favorable pour cette pêche est quand il survient une bise fraîche de la partie du nord pendant les grandes chaleurs.

On tend encore une autre sorte de petites courtines, dites *volantes* : les pêcheurs embarquent dans un batelet les filets qu'ils doivent tendre, et des piquets qui ont au plus 4 pieds de longueur, y compris ce qui doit entrer dans le terrain; ils les disposent sur deux rangées, qui s'écartent peu l'une de l'autre, et ils en inclinent la tête, de façon que toutes se rapprochent, et que le haut du filet ne soit élevé au-dessus du terrain que d'un pied. La tête du filet est donc arrêtée à la tête des piquets, qui sont inclinés comme nous venons de le dire, et le pied du filet est assujetti par des crochets qu'on enfonce dans le terrain : de sorte que les deux ailes étant inclinées l'une vers l'autre, elles font une espèce de berceau, comme la première figure du *N°. I*, *Pl.* 31. Elles se réunissent pour former au fond de la courtine comme un tuyau, au bout duquel on ajuste un guideau d'une brasse et demie de longueur, et qui n'a ni cerceaux ni goulets à son embouchure, laquelle est tenue ouverte par deux piquets enfoncés verticalement. Lorsque la marée est retirée, les pêcheurs mettent dans leurs batelets les piquets, le filet, le guideau et le poisson. On pêche toute l'année avec ces petites courtines, à moins que la mer ne soit trop agitée : on n'y prend guère que des poissons plats.

Les pêcheurs couvrent quelquefois toute une plage avec des parcs angulaires, disposés en zigzag, comme on les voit à la *Pl.* 30, *fig. N°. IV.* On en met deux, quelquefois même trois rangées les unes au-dessus des autres. Quand les poissons qui retournent à la mer ont franchi le premier rang *a*, ils sont arrêtés par le second *b*, ou par le troisième *c*. Ainsi, quand ces filets, qui ont ordinairement les mailles assez serrées, sont ensablés par le pied, rien ne peut s'échapper, sur-tout si on met aux angles saillans des guideaux ou verveux; et en ce cas, ils font une énorme destruction de frai et de menuise.

Il importe donc beaucoup à la conservation du poisson de faire à ces pêcheries la même réforme que nous avons indiquée en parlant des écluses et des bouchots, ne point ensabler le bas des filets qui forment les ailes; tronquer les angles saillans, pour y mettre des filets à larges mailles, qu'on ôtera dans les saisons où le frai donne à la côte.

§ 2.—*Bas parcs de filets ouverts et demi-circulaires, qu'on nomme spécialement* courtines *ou* venets, *lesquels diffèrent peu des muliers, dont nous avons parlé à l'article* Cibaudière (*voy. ce mot*), *et qui sont représentés sur la Pl.* 29, *N°. III.*

On verra dans les paragraphes suivans des pêcheries qui tiennent le milieu entre les étentes et ces vrais parcs, et on sentira comment l'industrie des pêcheurs est parvenue par degrés à faire les grands parcs fermés. Les bas parcs dont il s'agit ici sont de petites pêcheries, que les riverains de la mer tendent à la basse eau.

On donne à ces différentes petites pêches des noms particuliers sur les côtes où on les pratique, quoiqu'elles diffèrent peu entre elles, tant par leur construction que par les effets qu'elles produisent.

Leur but étant toujours d'arrêter les poissons lorsqu'ils suivent la marée descendante pour retourner à la mer, il est sensible que pour se placer avantageusement, il faut tendre les filets sur les bancs de sable, au bas des côtes qui sont écores, ou dans les endroits d'où l'eau se retire avec rapidité.

Les pêcheurs enfoncent des piquets dans le sable, suivant une figure demi-circulaire, qui imite assez celle d'un fer à cheval, *Pl.* 30, *N°. IV*; et attendu que ces pêcheries s'établissent souvent sur des sables mouvans, on a l'intention de garnir, comme nous l'avons déjà dit, le bas des piquets avec des torches de paille, pour que la marée ne les entraîne point.

Les mailles des filets qu'on tend sur ces piquets ont un ou au plus 2 pouces en carré. On doit tendre les filets le plus ferme qu'il est possible sur les piquets, tant par la tête que par le pied; mais de façon que le bas du filet ne touche point au sable, sur-tout durant les chaleurs, parce que c'est la saison où les poissons du premier âge remontent en plus grande quantité à la côte, et qu'il convient de leur laisser la liberté de retourner ensuite à la mer.

On prend dans ces petites pêcheries des poissons de tout genre, même des esturgeons, et on y arrêterait beaucoup de poissons plats, sur-tout durant l'été, si l'on ensablait le pied du filet; mais comme il faut, pour la conservation du petit poisson, l'en tenir écarté de quelques pouces, on n'en prend que de gros, encore faut-il que le filet fasse une poche.

On met quelquefois plusieurs rangs de ces filets les uns au-dessus des autres, comme nous l'avons dit de ceux en zigzag, *fig. a, b, c, Pl.* 30, *N°. IV.*

On pratique beaucoup cette façon de pêcher à Calais pour prendre du poisson frais.

§ 3. — *Usage qu'on fait des courtines en différens ports.*

A Saint-Michel-en-l'Herme, dans le Poitou, ainsi que sur les côtes de Saintonge et d'Aunis, on fait des courtines avec des filets simples, qu'on nomme *rets noircis*: nous avons dit ce que c'est en parlant des ravoirs tramaillés (voy. *Ravoirs*); mais comme les pêcheurs les établissent sur les vases, il faut, pour chaque tente de courtines, quatre acons, pour glisser sur les vases. Deux hommes, chacun dans un acon, portent et plantent, à une brasse les uns des autres, les pieux ou palets, qui doivent avoir 4 pieds de longueur, non compris ce qui entre dans la vase. Les deux autres acons promènent, comme ils disent, le filet; c'est-à-dire qu'ils l'arrêtent haut et bas sur des piquets par un tour-mort. Les ailes ou bras de ces pêcheries ont au plus 60 brasses de longueur; chaque pièce de filet porte 8 ou 9 brasses; celles qui sont destinées pour le fond ont une brasse de chute, et celles des ailes se réduisent peu à peu à n'avoir qu'une demi-brasse: chaque pêcheur fournit une ou deux pièces de filet.

On retire, à toutes les marées, le poisson qui s'est pris dans la courtine, et on ne laisse le filet en place que pendant deux marées au plus: quelques pêcheurs laissent leurs piquets sédentaires, d'autres les changent de place à toutes les marées. Cette pêche ne se fait que pendant les mois de novembre, décembre et janvier. La plupart des courtines de la Rochelle sont garnies de filets nommés *folles*. Chaque filet, quand il est monté, a 70 brasses de longueur et 8 pieds de chute: on n'y met ni plomb ni liége; les pieux sur lesquels on les tend sont à 3 brasses les uns des autres.

A l'île de Ré, on fait de grandes pêcheries aux courtines, à-peu-près semblables à celles qui sont représentées dans la *Pl.* 30, *N°. IV*. Quand les pêcheurs ensablent le bas de leurs filets et qu'ils ajoutent une manche au fond de leurs courtines, il se fait une grande destruction de frai et de menuise.

A Oléron, on pêche aux courtines pendant toute l'année, excepté quand les temps sont trop orageux. Les filets ont ordinairement 2 ou 300 brasses de longueur et une brasse de chute; souvent leurs mailles n'ont qu'un pouce d'ouverture en carré; les pêcheurs ajoutent assez fréquemment au fond de la courtine une poche qu'ils nomment *foue* ou *folle*. Quand la mer est basse, si la courtine n'assèche point, ils y prennent le poisson avec une nasse, qu'ils appellent *couperas*.

Les grandes marées, les vents qui portent à la côte et les temps orageux sont favorables à cette pêche, pourvu que les filets puissent rester tendus.

On prend dans ces pêcheries des soles, des plies, des limandes, des turbots, des maquereaux, des merlans, des lieux, des sèches, et quelquefois des sardines, lorsque les mailles sont assez serrées pour les retenir.

En quelques endroits voisins d'Oléron, comme Saint-Trojan, les courtines n'ont que 3 pieds de haut et 80 brasses de longueur; elles sont tendues depuis le mois de mars jusqu'en novembre: d'où il suit qu'elles doivent détruire beaucoup de frai.

A Marennes, la pêche aux courtines commence au 1er. mars, et elle se continue jusqu'à la fin d'octobre. Les pêcheurs palent ou tendent leurs filets à la basse eau, et ils les relèvent le lendemain quand la mer est retirée. Ils se servent néanmoins de petits bateaux pour les tendre, et ils ajustent, les unes au bout des autres, assez de pièces de filets pour faire une longueur de 100 ou 120 brasses lorsque le terrain le leur permet.

Les pêcheurs bretons de Saint-Michel-en-Grève, du côté de Lanion, ne se servent point de bateaux; ils tendent leurs courtines à pied sec.

A Saint-Brieux, on nomme *seines-à-pieux* des courtines circulaires, qui sont beaucoup plus fermées que ne le représente la *fig.* 2 du *N°. IV*, *Pl.* 30; quelques-unes ont 4 pieds de hauteur, d'autres seulement 2. Ces pêcheurs mettent un peu de plomb au pied de leurs filets; mais ils ne les ensablent pas, pour laisser passer le goëmon : ainsi, ils ne détruisent ni le frai ni la menuise.

Les pêcheurs de Trouville, auprès de Quillebœuf, n'ensablent point non plus le pied de leurs venets ou courtines.

Sur la côte de Caen, tant à la mer qu'aux trois rivières qui dépendent de cette côte, on prend dans les venets ou courtines des surmulets, des barbues, des soles, des limandes, des carrelets, des esturgeons, de petits turbots, des raietons (mais point de grandes raies), des mulets, des saumons, des maquereaux, des harengs, des sardines, etc.

Dans les environs d'Abbeville, on tend en courtine des filets de l'espèce de ceux que nous nommons *manets*; ils ont 20 brasses de longueur sur 5 à 6 pieds de chute : leurs piquets s'élèvent de 6 pieds au-dessus du sable. Les pêcheurs n'ensablent le pied de ces filets que quand ils se proposent de prendre des poissons plats; mais le but principal de cette pêche est de prendre de petits maquereaux, qui s'emmaillent.

§ 4. — *Petits parcs qui se terminent par un crochet, et qu'on nomme* parcs à l'anglaise.

Ces parcs sont précisément comme les palis de Picardie, que nous avons représentés dans la *Pl.* 29, *N°. I.* On les tend de même, un bout à la mer, l'autre à la côte; mais ils diffèrent des palis en ce qu'ils se terminent du côté de la mer par un crochet, *Pl.* 30, *N°. V*, dans lequel sont conduits les poissons qui ne sont point emmaillés le long du filet, et ils y restent lorsque la mer se retire.

Dans les environs de Boulogne, on fait de pareilles pêcheries, qu'on nomme *folles montées sur piquets* ou *piochons*. Le bout qui est du côté de la mer forme un crochet, dans lequel s'arrête la plus grande partie du poisson. Les pièces de ces filets ont 10 à 12 brasses de longueur sur une brasse de chute. Dans les grandes vives-eaux, on y prend des soles, des plies, des flets et même des raies. Comme les mailles des folles sont grandes, on ne prend dans ces pêcheries que des poissons assez gros pour être d'usage; cependant on ferait bien de défendre d'ensabler le pied de ces filets durant les saisons où le frai et les poissons du premier âge sont portés à la côte.

§ 5. — *Des hauts parcs à crochets.*

On voit, dans les environs de Barfleur et en d'autres parages, des parcs en crochets simples, qui sont principalement destinés à prendre des mulets; ils sont formés de perches hautes de 15 à 20 pieds, *Pl.* 30, *N°. VI*, et disposées de façon qu'elles forment un crochet vers la mer, comme les parcs à l'anglaise; le reste est une espèce de chasse ou de palis, qui s'étend depuis la laisse de haute mer jusqu'à la basse eau, où est formé le crochet, qui peut avoir 7 à 8 brasses de pourtour. La partie qui forme la chasse a 14 ou 15 brasses de longueur plus ou moins, suivant que la mer se retire.

Le filet a 2 brasses ou 2 brasses et demie de chute; on ne l'ensable point; ses mailles sont plus ou moins ouvertes, suivant la grosseur des poissons qu'on se propose de prendre : car si, dans certaines saisons, les maquereaux, les sansonnets ou les harengs donnent à la côte, il faut proportionner les mailles à la grosseur de ces poissons. Les mailles ont donc quelquefois 11 lignes d'ouverture en carré, d'autres fois 18 ou même 24, afin que le poisson puisse s'emmailler. Quelquefois, pour prendre des poissons de différentes grosseurs, on garnit le crochet où se rassemble la plus grande partie du poisson avec un filet en tramail.

Quand le pied de ces filets n'est point ensablé, ces pêcheries ne font aucun tort à la multiplication du poisson.

§ 6. — *Des parcs à grande tournée.*

On voit que peu à peu l'industrie des pêcheurs les a conduits à former de grands parcs fermés : ceux dont nous allons parler en différeraient peu, si l'on y ajoutait une chasse.

Ces pêcheries, qu'on voit entre autres sur les côtes de Picardie confinantes à l'ancien comté d'Eu, ressemblent assez aux courtines cintrées dont nous avons parlé au § 2; elles en diffèrent en ce que les deux extrémités du filet sont contournées en volute vers la côte, comme nous l'avons représenté *Pl.* 30, *N°. V.*

Il y a eu de ces parcs qui avaient jusqu'à 120, même jusqu'à 150 brasses de circuit. Comme ces grandes pêcheries occupaient toute la côte, les pêcheurs riverains exposèrent qu'il ne leur restait point de place pour faire leur métier, et ayant fait droit à leurs représentations, on a fixé à 100 brasses la longueur de ces filets. Quant à la chute, les pêcheurs sont les maîtres de la faire comme ils le jugent à propos : c'est pourquoi quelques-uns ne leur donnent que 4 pieds, et d'autres jusqu'à 18. On les tient toujours plus élevés au fond qui est du côté de la mer, que vers les volutes qui se prolongent vers la côte.

On met des piquets à 7 ou 8 pieds les uns des autres, et ils doivent entrer de 18 pouces ou 2 pieds dans le sable. Quand les filets ont beaucoup de chute, on a coutume d'affermir les perches par des piquets plus courts, qui forment comme des arcs-boutans, et les perches sont un peu inclinées par le haut vers la mer, pour qu'elles résistent mieux à la lame qui précède la marée montante. On amarre la tête des filets sur le haut des perches et le pied sur les petits piquets, afin que le filet fasse la poche ou follée.

Quand les harengs donnent abondamment à la côte, les pêcheurs n'ont pas quelquefois assez de temps d'une marée à l'autre pour emporter tout leur poisson, quoiqu'ils y emploient des chevaux et des charrettes.

On doit laisser 5 à 6 pouces d'intervalle entre le bas du filet et le terrain; mais l'avidité des pêcheurs les engage à l'ensabler. Pour cela, ils font un

sillon autour de l'endroit où ils tendent et y mettent le pied du filet, puis le chargent avec le sable qu'ils ont tiré du sillon. Alors leur filet tamise pour ainsi dire l'eau de la mer, et retient tout le poisson qui voudrait suivre le cours de la marée, d'autant que le filet étant tenu lâche pour qu'il forme une poche, ses mailles s'allongent, et elles deviennent si serrées, que les poissons du premier âge ne peuvent passer au travers : aussi trouve-t-on souvent, durant l'été, dans les parcs un pied d'épaisseur de frai et de menuise, qui est entièrement perdu. Il est sensible qu'alors ces pêcheries sont très-destructives; ce qui n'arriverrait pas si les pêcheurs laissaient 3 ou 4 pouces de distance entre le filet et le terrain.

§ 7. — *Hauts et bas parcs à tournée, qu'on tend de haute mer, comme les palets dont nous avons parlé ci-devant.*

Les pêcheurs de Saint-Vallery vont dans leurs gobelettes, à la fin du jusant, entre les bancs qui sont à l'embouchure de la Somme, établir, avec des piquets de 3 à 4 pieds de hauteur, une grande enceinte en forme de fer à cheval. Aux deux bouts qui répondent à la côte, sont des retours ou crochets qui ont environ une brasse et demie de diamètre; entre ces crochets et le corps du parc est un passage qui n'a que 15 ou 18 pouces de largeur, par lequel le poisson entre dans une espèce de tour ronde ou carrée, formée par les contours des crochets. Quand le poisson y est entré, il nage en tournant continuellement, et rarement il sort par où il est entré. On garnit les crochets avec des filets pareils à ceux des autres bas parcs : il en faut pour chacun une longueur d'environ 30 brasses. Pour former le corps du parc, on plante dans le terrain des perches de 14 à 15 pieds de haut, qui s'étendent par intervalle d'un crochet à l'autre, y ayant alternativement de longues perches et des piquets assez courts, ainsi qu'on le voit dans la *Pl.* 30, *N°. VII.*

On fait en sorte que ces grandes perches s'inclinent un peu du côté de l'intérieur du parc, et on y tend des filets qui ont environ 3 brasses de hauteur; mais les pêcheurs ne tendent pas les grands filets de mer basse, ils en arrêtent seulement le pied sur le bas des longues perches. Ainsi ces filets sont pliés en paquet au bas des perches, et on les couvre d'un peu de sable, comme nous l'avons dit en parlant des palets (voy. la *Pl.* 29, *N°. II*), afin qu'à la marée montante les poissons plats en suivent le cours sans rien trouver qui les arrête. La tête de ces filets est garnie de flottes de liége, et on a amarré au haut de chaque perche une petite poulie, où est passée une ligne frappée sur la corde qui porte les flottes.

Les pêcheurs forment donc ainsi l'enceinte de leur parc, en mettant alternativement des rets de bas parcs, qu'ils tendent à demeure sur des piquets courts, et des jets de hauts parcs, qui restent au pied des perches jusqu'à ce que la marée soit entièrement montée, observant que les deux bouts de la pêcherie qui sont contournés finissent par des rets de bas parcs montés sur leurs petits piquets. On a, de plus, l'attention de mettre les perches et les poulies des hauts parcs dans les bassures et les petits courans qui se rencontrent entre les bancs.

Il est bon de remarquer, pour concevoir l'avantage de ces pêcheries, que, durant le temps où toutes les parties qui sont garnies de hauts filets sont abaissées, ces parties permettent aux poissons plats de suivre le cours de la marée, comme s'il n'y avait point de pêcheries, et les parties où sont les filets des bas parcs étant peu élevées, la marée les recouvre bientôt, en sorte que les poissons ronds peuvent passer par-dessus.

Les pêcheurs qui sont dans les gobelettes halent, au coup de la pleine mer, sur les lignes qui répondent aux filets de hauts parcs; ils les dégagent du peu de sable qui les recouvre, et ils soulèvent la tête de ces filets jusqu'au niveau de l'eau de la pleine mer; puis ils les amarrent à la tête des perches, et avec le secours des flottes de liége, les filets de hauts parcs se trouvent tendus jusqu'à ce que la mer se soit entièrement retirée.

Ces pêcheries sont destinées à arrêter le poisson qui suit le retour de la marée; c'est ce qui est sensible quand on fait attention à la disposition du corps du parc et à celle des crochets qui le terminent; s'il s'engage quelque poisson dans les volutes, il en sort difficilement.

A la mer basse, on va prendre les poissons, qui se trouvent principalement dans les crochets, et ce sont pour l'ordinaire des poissons plats. On en trouve aussi quelques autres qui se sont emmaillés dans les filets de hauts parcs.

Il paraîtrait mieux de garnir tout le fond avec des manets de haut parc, et de ne laisser en bas parc que les crochets, qu'il serait difficile, et presque impossible de tendre de haute mer.

§ 8. — *Petits parcs tournés, qu'on nomme* palicots *à la Teste-de-Buch.*

Le terme de *palicot* nous paraît être ici un diminutif de palot ou piquet. Quand les pêcheurs aperçoivent sur le sable ou sur la vase, dans les chenaux, certaines traces que les poissons laissent dans les endroits qu'ils fréquentent, ils y tendent des filets sur des piquets, comme pour les bas parcs, et s'ils n'ont point d'élévation ou de roche sur lesquelles ils puissent appuyer les extrémités de leurs filets, ils forment à chaque bout du filet une volute à-peu-près semblable à celle qu'on voit au bout du filet, *Pl.* 30, *N°. VII.* Le poisson, une fois engagé dans ce labyrinthe, y reste jusqu'à ce que la mer soit retirée. On prend ainsi des poissons de toutes les espèces.

§ 9. — *Pêcherie peu différente de la précédente, et qu'on appelle* chila *en Corse.*

Nous trouvons, dans un Mémoire de Corse, qu'on fait avec des pieux plantés tout près les uns des autres un labyrinthe en spirale, et que pour prendre les poissons qui s'y sont engagés, les pêcheurs se servent d'un harpon, qu'ils nomment *foscina*.

On prend de toutes sortes de poissons dans ces pêcheries, et particulièrement des soles.

§ 10. — *Petits hauts parcs pour prendre des maquereaux.*

Dans les environs de Quimper et en plusieurs autres endroits, les pêcheurs tendent des perches entre les rochers, en forme circulaire, *Pl.* 30, *N°. VIII.* Ils amarrent des tramaux sur la tête de ces perches, en sorte qu'à la pleine mer le haut du filet soit à fleur d'eau; mais il s'en faut de beaucoup que le pied touche au terrain, et pour cette raison l'on ne prend dans ces pêcheries que les poissons ronds qui s'emmaillent, jamais ceux qui ne quittent point le fond.

L'ouverture de ces parcs doit être du côté de la terre.

On emploie à cette pêche des tramaux qui ont leurs mailles de trois grandeurs différentes, suivant l'espèce de poisson qu'on se propose de prendre: aux uns, les mailles des hamaux ont 7 pouces 7 lignes d'ouverture en carré; d'autres ont 7 pouces 6 lignes, et les plus serrées ont 7 pouces 4 lignes. Les mailles de la flue sont aussi de trois grandeurs différentes: les plus larges sont de 19 lignes en carré, les moyennes de 18 lignes, et les plus serrées de 17: on emploie à volonté l'un ou l'autre de ces filets, et comme ce sont des tramaux, la précision de l'ouverture des mailles n'est pas aussi importante que quand les filets sont des nappes simples.

ARTICLE 5. — DES PARCS FERMÉS.

Les parcs fermés ne diffèrent pas essentiellement des parcs ouverts, puisque, de quelque façon que l'on considère ces sortes de pêcheries, on doit les regarder comme de grands gors, propres à arrêter les poissons qui veulent regagner la grande eau au retour de la marée. Néanmoins la construction des grands parcs fermés mérite l'attention de ceux qui désirent connaître jusqu'où peut aller l'industrie des pêcheurs.

§ 1. — *Idée générale des parcs fermés.*

Il faut considérer dans les parcs fermés les plus simples le corps du parc *A*, *Pl.* 31, *N°. IV*, *fig.* 1, qui n'a qu'une entrée *D* assez étroite, et au fond, que les pêcheurs nomment l'*accul*, une ouverture *E* pour la décharge de l'eau de la mer qui est entrée dans la capacité *A B*. On place cette partie du parc le plus près qu'il est possible de la laisse de basse mer; cependant, comme il est avantageux que le parc se vide à presque toutes les marées, on ne doit pas prendre pour la laisse de basse mer celle des grandes vives-eaux, le parc serait trop fréquemment noyé.

L'entrée *d* du parc étant assez étroite, il y entrerait peu de poisson si l'on n'avait pas imaginé un moyen ingénieux pour le déterminer à prendre cette route.

Nous avons dit qu'on pratiquait souvent aux parcs ouverts des ailes fort étendues, qui conduisent le poisson dans le corps de ces parcs, comme on peut le voir *Pl.* 29, *N°. VIII*, et *Pl.* 30, *N°. I.* On ne fait point usage de ces grands entonnoirs pour les parcs fermés, on se contente d'établir vis-à-vis de l'embouchure une cloison ou palis simple *CD*, *Pl.* 31, *N°. IV*; le poisson, qui rencontre ce palis, le suit, le côtoie et entre dans le parc: c'est cette espèce de cloison que les pêcheurs-parquiers nomment *cache*, par corruption de *chasse*. On joint donc l'entrée du parc avec la côte par la chasse *CD*; tous les poissons qui rangent la côte, soit qu'ils viennent du côté de *H* ou du côté de *I*, rencontrent la chasse qui s'oppose à leur passage; ils la côtoient, se portant vers *G* pour gagner la grande eau, et entrent dans le parc, qui, ayant 10 à 12 toises de diamètre, forme une nappe d'eau assez étendue, où le poisson, se trouvant à l'aise, ne cherche point à sortir par où il est entré; il nage donc de tous côtés, et la partie *D* de l'entrée asséchant la première, le poisson se porte vers *E*, où il trouve encore de l'eau, et quand la mer est tout-à-fait basse, il demeure en la possession du pêcheur.

L'enceinte des parcs et leur chasse sont quelquefois uniquement formées par des filets qu'on tend sur des perches, comme on le voit aux *N°s. II* et *III*, *Pl.* 31. A d'autres parcs, tels que ceux des *N°s. V* et *VI*, *Pl.* 31, le pied est composé de clayonnage et de pierres sèches, et le haut est garni de filets qui ne sont pas toujours de la même espèce: ce sont quelquefois des seines, d'autres fois des folles, ou des manets, ou des tramaux.

Il y a des parcs plus composés les uns que les autres; on en fait qui n'ont qu'une tournée, tour ou chambre, comme ceux représentés par les *fig. N°s. II*, *III* et *IV*, *Pl.* 31; d'autres en ont deux, trois et quatre, *N°s. V* et *VI*. Ce n'est pas tout, tantôt les chasses communiquent d'une tour à une autre, *fig. N°. V*, ou bien chaque tour a une chasse qui lui est particulière, s'étendant depuis la côte jusqu'à cette tour, *N°. VI.*

Enfin, à beaucoup de parcs, la décharge n'est fermée que par une grille de fer ou de bois, et on ajoute à quelques-uns un guideau ou un verveux; ce qui leur fait donner le nom de *parcs à fond de verveux.*

Nous allons faire connaître l'usage des chasses, en décrivant une petite pêcherie qui ne se pratique guère que dans des étangs assez poissonneux.

§ 2. — *Verveux précédé d'une chasse.*

On tend des verveux dans des étangs, comme nous l'avons dit en parlant des *bourdigues*. Nous avons fait remarquer qu'on y ajoute souvent des ailes, pour déterminer le poisson à entrer dans le filet, et quand ces ailes sont fort longues, il en résulte un gor; mais il y a des pêcheurs qui se contentent de mettre vis-à-vis de l'embouchure du verveux *e*, *Pl.* 31, *N°. IV*, *fig.* 3, une chasse *a b*, qui en partage l'embouchure en deux parties; de quelque côté que vienne le poisson, sitôt qu'il rencontre la chasse qui s'oppose à son passage, il la suit, et continuant son chemin, il entre dans le verveux: voilà l'effet que produisent les chasses des plus grands parcs.

§ 3. — *Des petits parcs, qu'on nomme closets.*

Nous avons déjà fait observer qu'on n'est parvenu que peu à peu à faire les grands parcs fermés dont nous venons de donner une idée: d'abord on a

formé au bout des filets des crochets ou volutes, qui retenaient mieux le poisson que les simples palis ; mais en augmentant ce crochet au point de le fermer presque entièrement, on a été conduit à faire de petits parcs, qui ont donné l'idée des grands.

On voit, dans les environs de Saint-Brieux, de hauts petits parcs, qu'on nomme *cahossets* ou *closets*, *Pl.* 31, *N°. I, fig. B.* Ces parcs sont formés d'un seul filet *A B C D*, tendu sur des perches de 7 à 8 pieds de hauteur ; la partie *A B*, qui est droite, forme une chasse, et la partie *C D* une chambre ronde ou carrée, par la disposition du crochet ou de la tournée, qui est le corps du parc. Une douzaine de perches suffit pour faire ces petites pêcheries, dans lesquelles on prend des bars, des mulets, des lieux, des colins, des vieilles, et divers autres poissons, tant passagers que saxatiles, lorsqu'on tend ces filets entre des rochers.

Le temps le plus favorable pour tirer parti de ces pêcheries est quand il règne un vent de sud.

§ 4. — *Des grands parcs fermés, garnis entièrement de filets comme le précédent.*

Sur les belles plages, où la lame n'a pas beaucoup de force, et dans les belles saisons, on fait de grands parcs, *Pl.* 31, *N°. II*, qu'on garnit entièrement de filets qui sont de la nature des seines quand on se propose de prendre de toutes sortes de poissons, et alors on ne les tient pas fort élevés ; mais lorsque les poissons de passage donnent à la côte, on garnit ces parcs avec des manets, dont la grandeur des mailles est proportionnée à la grosseur des poissons qu'on veut prendre, et on tient les perches assez élevées. Nous supprimons quantité de détails, qui se trouveront lorsque nous parlerons des parcs dont le pied est de clayonnage.

§ 5. — *Parcs garnis des filets qu'on nomme* folles.

Cette pêcherie ne diffère de celle dont nous venons de parler, que par la disposition du filet et par le calibre des mailles, qui sont toujours très-grandes.

Ces parcs, plus que tous les autres, doivent être établis dans des endroits où la mer se retire avec beaucoup de rapidité, *Pl.* 31, *N°. III.* On fait donc au pied des bancs de sable une enceinte de perches *C D*, qui ont au moins 5 pieds de haut, et on place sur le banc quelques perches et un filet pour former la chasse *A B*, qui aboutit au milieu de l'embouchure de l'enceinte en *B*. On la prolonge plus ou moins vers la côte, suivant l'emplacement dont on peut disposer.

Le filet étant une folle, il doit être tendu de façon qu'il fasse une poche ; on ne prend dans ces parcs que de gros poissons plats, les ronds ne pouvant être arrêtés par ce filet, dont les mailles sont très-grandes, et ont quelquefois plus de 6 pouces en carré, et pour cette raison il serait inutile de faire ces parcs fort hauts, les poissons plats ne quittant point le fond. On doit aussi n'établir ces parcs que sur les fonds doux, de sable ou de vase, les poissons plats ne se tenant guère sur les fonds de roche ; enfin, cette pêche est principalement avantageuse dans les grandes marées. Quelques pêcheurs-parquiers, pour prendre les poissons ronds, ajoutent, comme nous le dirons dans la suite, des chausses ou verveux à la décharge de leurs parcs.

§ 6. — *Parcs garnis de filets nommés* demi-folles.

Nous avons déjà dit que ces filets ne diffèrent des folles qu'en ce que leurs mailles n'ont que 2 à 3 pouces d'ouverture en carré, au lieu que celles des folles en ont 5, 6 et 7. Ces filets, que nous nommons *demi-folles*, sont semblables à ceux que les pêcheurs cauchois nomment *lesques*, et les Picards et Flamands *cibaudières*, *mailles royales*, enfin *rieux*, parce qu'ils servent à prendre les raies ; les Normands les appellent *ansinnes*, parce qu'ils les tendent dans des anses : ce sont ces mêmes filets qu'on nomme *entours*, lorsqu'on les tend autour des roches, comme on le voit *Pl.* 31, *N°. VII.* Au reste, pour les parcs dont il s'agit, on monte ces filets, comme ils sont représentés *fig. N°. II*, sur des perches de 4 à 5 pieds de longueur.

§ 7. — *Des parcs formés de claies et de filets.*

Pour faire ces parcs, que nous avons représentés *fig. N^os. V* et *VI*, on enfonce dans un terrain solide des pieux éloignés les uns des autres de 15 à 18 pouces, en se conformant au contour qu'on se propose de donner au parc, ou au tracé qui est représenté dans le *N°. IV, fig.* 1. On entrelace dans ces pieux des branches flexibles pour former un clayonnage, qu'on voit représenté en *B C, fig.* 2, auquel on donne 3 pieds et demi ou 4 pieds d'élévation. La partie moins haute, *c c*, est pour la chasse, et depuis *C* jusqu'à *E*, c'est le corps du parc.

Le diamètre *A B, fig.* 1, du corps du parc, est quelquefois de 5 brasses, d'autres fois de 7 ; son entrée *G G* a 2 ou au plus 3 pieds de largeur.

Il doit y avoir, comme nous l'avons dit, à l'accul ou au fond du parc qui regarde la mer, une ouverture *E*, qui sert à égoutter l'eau ; elle doit avoir 4 à 5 pieds de largeur, et être fermée par une grille de fer ou de bois, assez à claire-voie pour laisser échapper le frai et la menuise. Ce grillage serait inutile si l'on n'avait pas l'attention de le nettoyer à toutes les marées, pour que le passage restât libre.

Autour de cette enceinte de claies, qui est représentée en *A*, *Pl.* 31, *N°. V*, sont placées des perches en dehors, comme on le voit en *P, Q, N°. VI.* Elles doivent être enfoncées de 18 à 20 pouces dans le terrain, l'excéder de 20 à 22 pieds, et être placées à environ une brasse les unes des autres ; enfin il faut qu'elles soient menues et pliantes par en haut : car, pour attacher le filet à l'extrémité de ces perches, un pêcheur saisit avec un crochet de bois le haut d'une perche, il la fait plier, et un autre y attache le filet au moyen d'un tour-mort. Le bas du filet s'arrête au clayonnage au moyen d'une cheville.

La chasse *D C*, *Pl.* 31, *N°. IV, fig.* 1, s'étend depuis l'entrée *G* du parc, ou plutôt depuis *D* jusqu'à la laisse de pleine mer.

Les clayonnages subsistent toujours en place, comme on le voit dans le *N°. V* ; il n'en est pas de même des filets et des perches, que les pêcheurs

enlèvent quand ils prévoient des gros temps, parce que le tout serait rompu et emporté à la mer.

Quelques-uns, mais cela est rare, garnissent le pied de leurs parcs avec des planches d'orme posées de champ et retenues par des piquets.

On voit de ces pêcheries en beaucoup d'endroits, mais particulièrement dans l'amirauté du Bourg-d'Ault; et depuis le Tréport jusqu'à l'embouchure de la Seine : on les y nomme quelquefois *parchiers* ou *perquiers*; les filets dont on les garnit sont assez souvent du moule des seines.

§ 8. — *Des parcs à doubles rangs de clayonnage.*

Quand les parcs sont fort exposés à la lame, il faut faire les clayonnages assez forts pour qu'ils puissent lui résister. On le pourrait en employant de forts piquets, qu'on enfoncerait dans le terrain à grands coups de masse; mais les pêcheurs ont coutume de faire le corps du parc avec un double rang de clayonnage, éloignés l'un de l'autre de 18 à 20 pouces, et dont on remplit l'entre-deux avec de grosses pierres. On les met ainsi en état de résister aux flots; quelques-uns se contentent, et avec raison, de doubler ainsi le clayonnage à l'accul du parc, qui, étant du côté de la mer, est le plus exposé aux efforts de la lame. Quand ces sortes de clayonnages sont bien faits, ils durent 2 ou 3 ans sans avoir besoin d'être réparés; mais les perches ne peuvent durer qu'une année. A l'égard des chasses, leur clayonnage est toujours simple.

Comme l'eau ne peut s'échapper au travers de ces clayonnages, ces parcs détruisent beaucoup de frai et de menuise : c'est pourquoi on doit obliger les pêcheurs-parquiers de tenir le clayonnage fort bas, par exemple, de quelques pouces seulement au-dessus du terrain; ce qui est suffisant pour attacher le pied des filets. Il faut encore exiger qu'ils aient une grande ouverture à l'accul de leur parc; qu'ils ne la ferment qu'avec des grilles qui soient à claire-voie, et qu'ils les nettoient fréquemment.

§ 9. — *Des parcs à plusieurs tournées.*

Quand la mer découvre beaucoup et qu'on peut disposer d'une grande plage, on en profite pour y établir plusieurs tournées, quelquefois jusqu'à quatre, comme on le voit *Pl.* 31, *N°. V.*

Lorsque les tournées sont établies sur une même ligne, qui tend de la côte à la mer, comme dans la figure que nous venons d'indiquer, il faut, pour que les corps de ces parcs ne se nuisent pas mutuellement, que les chasses *D, K, L*, etc., qui s'étendent d'une tournée à une autre, aient de 20 à 30 brasses de longueur; ce qui établit la distance qu'il doit y avoir d'une tournée à une autre *A B M N*; mais on voit de ces chasses qui n'ont que 2 ou 3 brasses de longueur.

On peut mettre le corps des parcs ou les tournées sur des lignes différentes, comme on le voit au *N°. VI, Pl.* 31; mais pour lors ils doivent être éloignés les uns des autres au moins de 80 ou 100 brasses, et chaque corps de parc a sa chasse particulière, qui s'étend depuis le parc jusqu'à la laisse de haute mer.

Il est sensible que quand les corps de parcs sont sur une même ligne, les chasses ne s'étendent que d'une tournée à une autre; celle qui est marquée *D* dans le *N°. V* s'étend depuis la laisse de haute mer jusqu'au parc *A*; celle du parc *B* ne s'étend que depuis l'accul du parc *A* jusqu'à l'entrée du parc *B*; la chasse *K* ne s'étend que depuis l'accul du parc *B* jusqu'à l'entrée du parc *M*. Il en est de même pour la chasse qui aboutit au parc *N*.

Chaque corps de parc a sa décharge qui lui est propre, et l'eau qui sort d'une tournée n'entre pas dans une autre.

A l'égard de la *fig. N°. VI*, où les parcs ne sont pas sur la même ligne, la chasse *O*, qui appartient au parc *P*, s'étend depuis la côte jusqu'à ce parc, et de même la chasse *Q* s'étend depuis la côte jusqu'à l'entrée du parc *K*.

Il y a des pêcheurs-parquiers qui, jouissant de plusieurs parcs sur une même ligne, font autant de chasses différentes qu'ils ont de tournées, afin de pouvoir, comme ils le disent, *chasser* seulement celle qui leur plaît, suivant qu'ils trouvent le temps et la marée convenables. Ils ne chassent que rarement toutes les tournées à-la-fois. En effet, les parcs, tels que ceux *A B*, *N°. V*, qui sont les plus près de la côte, et qu'on nomme pour cette raison *parcs de terre*, peuvent tendre à toutes les marées; tandis que ceux qui sont vers l'eau, comme *M N*, ne peuvent servir que quand la marée retire beaucoup, comme dans les grandes vives-eaux, parce qu'ils restent noyés dans les mortes-eaux. D'ailleurs, comme ils sont les plus exposés à la fureur de la lame, on n'ose pas les tendre, pour peu que la mer soit grosse.

§ 10. — *Des petites pêcheries qu'on nomme* parcs couverts, carrosses *et* perd-temps.

Il nous reste à dire encore un mot d'une petite pêcherie qu'on pratique rarement, et que quelques-uns ont nommée *perd-temps*, parce qu'elle n'est pas ordinairement fort avantageuse. On lui donne aussi les noms de *parc couvert* ou *carrosse*, parce que le dessus et les côtés sont couverts de filets.

C'est un diminutif des parcs de clayonnage et de filets : ces parcs sont donc formés en rond, comme la plupart des autres parcs; leurs piquets ne s'élèvent au-dessus du terrain que de 4 pieds, et le pourtour de leur enceinte n'est que de 7 à 8 brasses. Le filet qui doit couvrir ces petits parcs étant lacé avec celui qui en garnit le tour, on ne peut tendre celui-ci qu'en tendant aussi celui de dessus, qui forme alors comme la peau d'un tambour.

Ces parcs ont une chasse comme les autres, mais elle est peu élevée.

On donne ordinairement aux mailles 2 pouces d'ouverture en carré.

Ces pêcheries n'exigent pas de grands frais pour leur établissement, et quoiqu'elles soient fort basses, on ne craint pas que le poisson s'échappe lorsqu'elles sont entièrement recouvertes d'eau : c'est à quoi se réduit leur avantage; au reste, il n'y a que les gros temps qui empêchent de les tendre.

PREMIÈRE SECTION.

RÉCAPITULATION DE DIFFÉRENTES SORTES DE PÊCHES DÉCRITES DANS CE DICTIONNAIRE SUIVANT L'ORDRE ALPHABÉTIQUE. = DESCRIPTION DE QUELQUES PÊCHES PARTICULIÈRES. = TRANSPORT ET VENTE DES POISSONS.

Les principaux instrumens et moyens employés dans l'art de la pêche sont : 1°. les hameçons; 2°. les filets; 3°. les nasses; 4°. les fouanes, harpons, digons, herses, râteaux, etc.; 5°. les bourdigues; 6°. les parcs ou pêcheries.

§ 1. — DE LA PÊCHE AUX HAMEÇONS.

Cette pêche peut se faire sur toutes sortes de fonds; elle se pratique en toute saison et presque par toute sorte de temps, sur-tout en mer; elle est à la portée des plus petits pêcheurs, quoiqu'elle puisse s'étendre jusqu'à former l'une des plus grandes pêches que l'on fasse à la mer, et elle est sans contredit celle qui détruit le moins de poissons, parce qu'elle n'endommage pas le frai ni les jeunes poissons.

Nous traitons de cette pêche aux mots *Arondelle, Bricole, Canne, Corde, Couples, Hameçon, Libouret, Ligne, Perche, Tente sur palots.* Voy. ces mots.

§ 2. — DE LA PÊCHE AUX FILETS.

Cette pêche est beaucoup plus destructive que celle qui se fait à la ligne.

Il y a un très-grand nombre d'espèces de filets qu'on peut ranger en deux classes : les grands et les petits filets. Nous les indiquons au mot *Filet*, où nous faisons connaître la manière de les fabriquer. Quant à la description de ces filets et à leur emploi, nous en traitons dans des articles spéciaux, suivant l'ordre alphabétique de leurs dénominations.

Voici l'indication des différentes sortes de pêches, avec des filets, et les renvois aux articles spéciaux :

Pêche à l'épervier. V. *Épervier.*

Pêche avec le carreau, le carrelet ou carré, le caleu, le venturon, l'échiquier et hunier. Voyez *Carreau.*

Pêche avec la truble ou trouble. V. *Truble.*

Pêche avec l'instrument qu'on nomme chaudière, chaudrette, caudelette, savonceau. V. *Chaudière.*

Pêche avec l'instrument qu'on nomme bouraque, bourache, bouragne, panier, cage, claie, cazier. V. *Bouraque.*

Pêche avec le bouteux, le bouquetout, le buhotier, les bouchots, la queue de verveux, le petit haveneau, les boulets. V. *Bouteux.*

Pêche avec la grenadière. V. *Grenadière.*

Pêche avec le savre ou savarau. V. *Savre.*

Pêche avec le haveneau ou havenet. V. *Haveneau.*

Pêche avec la bichette. V. *Bichette.*

Pêche avec la savanelle ou le saveneau, savoneau, ou colleret à main. V. *Savanelle.*

Pêche avec le bout-de-quièvre, filet du genre du grand haveneau. V. *Bout-de-Quièvre.*

Pêche avec la faux ou guideau-de-pied. V. *Faux.*

Pêche avec le guideau et les guideaux à hauts étaliers, qu'on nomme aussi dideaux, quidiats, tiriats, etc. V. *Guideau.*

Pêche avec le verveux ou le vervier, les bertoulens ou bertoulettes. V. *Verveux.*

Pêche avec les folles et demi-folles. V. *Ravoir.*

Pêche avec les rets traversans. V. *Rets.*

Pêche avec les manets. V. *Manets.*

Pêche avec les sardinals ou sardinaux. V. *Sardinal.*

Pêche aux battudes et hautées. V. *Battude.*

Pêche avec les filets dits bouguières. Voy. *Bouguières.*

Pêche avec les aiguillières ou éguillières. V. *Aiguillières.*

Pêche avec l'*Alignole*. V. ce mot.

Pêche avec la *Rissolle*. V. ce mot.

Pêche avec les filets qu'on nomme seines ou saines. Il y en a de plusieurs sortes. V. *Seine.*

Pêche au colleret dans les étangs. V. *Seine.*

Pêche au gangui. V. *Gangui.*

§ 3. — DE LA PÊCHE AVEC LES NASSES.

Les nasses sont des espèces de paniers que l'on fabrique avec de l'auffe, du jonc, de l'osier et d'autres bois flexibles. On leur donne différentes formes, et, suivant les côtes où l'on en fait usage, on les connaît sous différens noms, tels que ceux de nasse, nasson, nanse, lance, bire, bouteille, ruche, panier, bouterolle, etc. V. *Nasse.*

§ 4. — DE LA PÊCHE AVEC LES FOUANES, HARPONS, DIGONS, RATEAUX, HERSES, ETC.

Nous parlons de ces instrumens dans le cours de cet ouvrage, sous les noms qui leur sont propres, et dans les différens articles des poissons à l'égard desquels on les emploie. Nous en parlons aussi dans le paragraphe 7, qui est ci-après.

§ 5. — DE LA PÊCHE AU MOYEN DES BOURDIGUES.

Les bourdigues sont des espèces de nasses d'une grandeur considérable, ou de grands gors, qu'on fait dans les canaux qui communiquent des étangs à la mer, et au moyen desquels on prend le poisson qui veut retourner à la mer. V. *Bourdigues.*

§ 6. — DES DIFFÉRENTES ESPÈCES DE PÊCHERIES.

On appelle *pêcheries* certains lieux qu'on dispose pour la pêche. Les *Parcs* et les *Bourdigues*, les *Crousilles*, les *Ravoirs*, les *Hauts-Palis*, les *Rets traversans sur piquets*, et les *Manets*, qu'on tend en ravoirs, forment ces espèces de pêcheries. V. ces mots.

§ 7. — DE DIFFÉRENTES SORTES DE PÊCHES QUI N'ONT PU ÊTRE RAPPORTÉES A CELLES QUE NOUS VENONS D'ÉNONCER.

ARTICLE 1er. — *Différentes pêches qui se font à la basse eau, à pied, à la main, ou avec râteaux, digons, fouanes, etc., pour prendre des coquillages et des poissons, qui s'ensablent ou qui restent dans des mares lorsqu'elles n'assèchent point à la basse mer.*

Il y a des coquillages qui s'attachent aux rochers, aux grosses pierres et galets qui découvrent de basse

mer, des crustacés et quelques espèces de poissons qui se retirent dans des trous qu'ils trouvent au pied des rochers. Quantité de coquillages et plusieurs espèces de poissons s'enfoncent dans le fond; et suivant qu'il est plus ou moins dur, il faut employer différens moyens pour les en tirer. Enfin il y en a qui, lorsque la mer se retire, échouent à sec, ou restent dans des bas-fonds qui n'assèchent point.

Plusieurs coquillages, et particulièrement les moules, s'attachent aux rochers que la mer recouvre à toutes les marées. Les pêcheurs vont à la basse eau les détacher avec un crochet, *Pl.* 17, *N°. V,* qui est ajusté au bout d'une perche plus ou moins longue, suivant l'élévation des rochers; et quand ils les ont fait tomber, les femmes les ramassent dans des paniers. Lorsque les roches sont basses et à portée de la main, les hommes, femmes et enfans les détachent avec une espèce de couteau qu'on nomme *étiquette* sur les côtes de Normandie, qui est sans tranchant et dont les bords sont barbelés.

Pêche à la pioche.

Les pitauds ou folades, ainsi que quelques vers marins, se retirent dans des tufs très-durs, qui forment une espèce de marne, ou dans les fonds de roches tendres délitées, qu'on nomme assez volontiers *roches pourries.* On va dégager de ces fonds durs ces divers coquillages, qui servent à amorcer les haims. On se sert pour cela de pics ou de pioches. (V. *Pl.* 17, *N°. IV.*) Comme presque toujours le trou se remplit d'eau, on le vide avec une cuiller, qui est représentée au-dessus de la figure *y,* mêmes planche et numéro. On met les vers dans des gamelles *n,* pleines d'eau de mer, pour les conserver en vie, et les pitauds dans des scilleaux *p,* ou des paniers plats à anses *o,* qui sont ordinairement supportés par trois ou quatre pieds.

Pêche à l'étiquette.

Lorsque les fonds sont moins durs, les hommes et les femmes vont de basse mer ramasser des vers marins et des hamilles, pour amorcer les haims, et cela avec l'instrument dit *étiquette,* qui, comme nous l'avons dit, est un couteau sans tranchant, mais dont les bords sont souvent barbelés, *a, Pl.* 17, *N°. IV.*

Les vers s'annoncent par de petites mottes de terre en forme de vermisseaux qu'ils rejettent sur le sable, et les hamilles, par des traces qu'ils font pour s'introduire dans le sable. Lorsque la chaleur commence à se faire sentir, la mer étant basse, les femmes tranchent le sable avec les étiquettes, auprès de la laisse de basse mer. Comme la lame de ce couteau est barbelée et sans tranchant, elles tirent du sable les vers et les hamilles, qui s'agitent alors comme font les anguilles; ce qui leur donne le temps de les ramasser et de les mettre dans leur panier, *N°. V.*

Il y en a qui, au lieu d'étiquette, se servent, pour tirer les poissons du sable, d'une vieille faucille *b,* dont se servent les moissonneurs.

Pêche avec le palot, la bêche ou la fourche.

Quelquefois le fond, sans être endurci comme la marne, est cependant trop ferme pour être aisément entamé avec l'étiquette, ou bien les poissons, étant enfoncés dans le sable à près d'un pied de profondeur, ne pourraient être atteints par la lame de l'étiquette: dans ce cas, on se sert d'une vieille bêche qu'on nomme *palot, l, N°. IV,* ou d'une fourche qui a trois ou quatre larges dents, et en labourant le terrain, on en tire des vers, des coques ou vannets, des hamilles, et même de différentes espèces de poissons plats, comme on le voit *Pl.* 17, *N°. VII.*

Ce métier est très-fatigant; et cette pêche, qui se continue depuis février jusqu'à Pâque, est souvent infructueuse. Néanmoins ceux qui la pratiquent sur les sables des Vays en tirent une partie de leur subsistance.

Du côté d'Estrehan, on fait la même pêche la nuit. Pour cela, on va de mer basse sur les sables avec une lanterne, *Pl.* 17, *N°. VI,* qui sert à faire apercevoir le poisson qu'on a tiré du sable.

Pêche des crustacés, des congres et d'autres poissons qui se retirent dans les roches et sous les pierres.

Quantité de poissons qu'on nomme *saxatiles* se retirent dans les trous qui se trouvent dans les rochers, ou se fourrent sous de grosses pierres. Les pêcheurs en prennent bien quelquefois à la main; mais comme plusieurs pourraient les blesser, ou qu'ils courraient risque d'être fortement pincés par les gros crabes et les homards, pour les tirer de leurs retraites, ils s'arment d'un instrument qu'on nomme *angon* à Marennes, qui est une broche de fer barbelée et ajustée au bout d'une perche, ou de grands crocs semblables, mais plus forts que la lame d'une faucille, et qui ont un manche de 3 ou 4 pieds de longueur; ou bien ils ont un grappin, *c, N°. IV,* ou un crochet *q,* emmanché au bout d'une perche, dont ils se servent pour visiter les trous et en faire sortir les poissons qu'ils auraient peine à tirer sans ce secours. Ils renversent les pierres à bras ou avec un levier si elles sont trop grosses, et prennent les poissons qui sont dessous, ou avec la main s'ils ne sont pas trop gros, ou avec un digon, un grappin, ou la grande faucille, avec laquelle ils les tuent s'ils sont trop dangereux. Dans ce cas, le crochet n'est quelquefois qu'un gros haim à morue, attaché au bout d'une perche, ou ils forment des digons avec le même haim redressé.

Pêche à l'espadot.

En quelques endroits, particulièrement dans l'amirauté de Marennes, on nomme *espadot* une broche de fer d'environ 2 pieds et demi de long, dont le bout forme un crochet qu'on ajuste à une perche longue d'environ 5 pieds, qui augmente un peu de grosseur du côté qu'on tient à la main.

Les pêcheurs se servent de cet instrument à pied et de basse mer, pour prendre les poissons qui restent au fond des écluses et dans les endroits qui ne sèchent pas de basse mer. Ils font cette pêche de jour, mais plus souvent de nuit: en ce cas, *Pl.* 18, *N°. I,* ils vont dans les endroits où il reste de l'eau,

avec des brandons de roseaux ou de paille; et quand ils aperçoivent un poisson, ils l'arrêtent avec le crochet de l'espadot et l'assomment avec le même instrument.

Pêche à la fougne.

L'instrument qu'on nomme *fougne* est une fourche à deux, quelquefois à trois branches fort menues, barbelées, de 8 ou 10 pouces de long, et qui a un long manche. On s'en sert comme de l'espadot pour tirer les gros poissons qu'on aperçoit entre les rochers, dans les écluses et les autres endroits où il reste de l'eau de basse mer. Elle se fait de jour et de nuit. On prend à cette pêche de petites raies, des soles, des trembles, des crabes, des langoustes, des homards, etc.

Pêche des coquillages, vers de mer, lançons et autres poissons de basse mer, avec un crochet qu'on traîne.

Dans les endroits où le sable peut s'entamer aisément, les jeunes gens prennent un crochet double, *d*, *Pl.* 17, *N°. IV*, qui a une douille pour recevoir un manche de 5 ou 6 pieds de longueur; ils le passent entre leurs jambes pour appuyer dessus ce manche avec une de leurs cuisses, comme les enfans qui montent à cheval sur un bâton; et courant de toutes leurs forces, ils entament et labourent le sable; des gens qui suivent ramassent les coquillages, les vers et les poissons qui se trouvent dans le sable qui a été renversé. Cette pêche est très-fatigante pour celui qui traîne le croc. Elle est représentée *Pl.* 18, *N°. I.*

Pêche avec des râteaux.

On emploie aussi pour la pêche deux espèces de râteaux: l'un, petit et tout-à-fait semblable à ceux dont les jardiniers se servent dans les potagers, *e*, *Pl.* 17, *N°. IV*, est employé à ramasser entre les roches les coquillages qu'on a détachés avec l'étiquette ou les autres instrumens dont nous avons parlé. Mais on emploie, pour pêcher les poissons plats, les lançons et les vers qui s'enfouissent dans le sable, de grands râteaux, dont la tête a 3 ou 4 pieds de longueur, et est garnie de 12 à 15 dents de fer qui sont fortes, et ont 7, 8 ou 10 pouces de longueur; le manche a 7 à 8 pieds de long. Vers le milieu, un peu plus cependant du côté de la tête, est ajusté un morceau de bois de 2 ou 3 pieds de longueur, que le pêcheur saisit de la main gauche, pendant qu'il tient de la droite le bout du manche. Ce morceau de bois, qui s'élève verticalement, lui donne la facilité d'appuyer sur le râteau, pendant qu'il le tire de la main droite; car cette pêche ne consiste qu'à traîner le râteau sur le sable, pour en faire saillir le poisson qui s'était ensablé. C'est pourquoi ces pêcheurs ne prennent que des vers, des coquillages et des poissons plats, rarement des équilles, qui, pour l'ordinaire, sont trop souvent dans le sable.

Le temps le plus favorable pour cette pêche est par les chaleurs et les grandes marées, qui découvrent beaucoup. On a reproché à cette pêche, qui n'exige aucune dépense, de détruire beaucoup de menuise. Elle est représentée *Pl.* 18, *N°. II.*

Pêche avec des herses.

Ceux qui ont des herses et des bêtes de trait expédient beaucoup plus leur pêche que ceux qui sont obligés de se servir de râteaux, et ils fatiguent infiniment moins.

Les herses, les unes carrées, *h*, *Pl.* 17, *N°. IV*; les autres triangulaires, *i*, endentées tantôt de bois, et, pour le mieux, de fer, sont les mêmes dont les laboureurs font usage pour enterrer les grains qu'ils ont semés. Cette pêche se fait dans le même temps que celle au râteau, et l'on y prend les mêmes poissons.

On y attelle un bœuf ou un cheval, *Pl.* 18, *N°. III*, et on la traîne de basse mer sur les sables. Quand ils sont couverts de quelques pouces d'eau, la pêche ne s'en fait que mieux. Pendant qu'un homme conduit la herse, quelques enfans ou des femmes qui la suivent prennent à la main le poisson qui saillit du sable: ce sont des soles, de petits turbots, des barbues, des plies, des limandes, des carrelets, des anguilles, des lançons, etc. On reproche à cette pêche, à plus juste titre qu'au râteau, de détruire la menuise; on ne la fait que dans les chaleurs, parce que c'est alors que les poissons terrissent, et les grandes vives-eaux y sont les plus propres non-seulement parce que le courant amène plus de poisson à la côte, mais encore parce que la plage se découvre davantage.

Pêche dite tonnelière, *pour prendre des coquillages.*

A Aigues-Mortes, on fait à pied au bord de la mer, dans des endroits où il reste peu d'eau, une pêche avec le râteau, pour prendre les coquillages qu'on nomme *tonilles*; on emploie un grand râteau de fer, qui a une douzaine de dents longues de 6 pouces. Aux extrémités de la tête de ce râteau sont attachés deux longs bâtons qui se croisent; derrière le râteau, est ajusté un filet en forme de sac, dont les mailles sont serrées: un seul homme traîne cet instrument; le râteau détache les coquillages, et le filet les reçoit: c'est ce qu'on appelle le *tonillier*.

Pêche dite en Provence salabre de fond.

Le salabre est un sac de filet, *y*, *Pl.* 17, *N°. IV*, de 3 pieds de profondeur, qui est monté sur une armure de fer de 15 à 20 pouces de diamètre: les deux extrémités courbes répondent à une traverse droite, qui est dentée comme la roue d'une grosse horloge; la partie cintrée porte une douille, qui reçoit un manche de 12 à 15 pieds de longueur. On garnit ordinairement cette armure avec des paquets de vieux filets. Lorsque les pêcheurs veulent s'en servir, ils laissent aller leur salabre sur le fond, à 4 ou 5 brasses de profondeur, quelquefois beaucoup plus. Ils le tiennent amarré par deux cordes, dont une est attachée au bout du manche, l'autre l'est environ au tiers de sa longueur du côté du cercle de fer. On le traîne lentement, et en raidissant une des cordes, on fait que les dents entrent plus ou moins dans le terrain, qu'elles grattent, et le sac se remplit de coquillages et de sable. Cette pêche, qui se fait en mars, ne se pratique que sur les fonds de sable et par les temps calmes.

Pêche qu'on fait à pied sur les sables et les vases, et qui se nomme plyetter *ou* pommeter, *ou* à la foule.

Pour faire cette pêche, qu'on pourrait nommer *piétiner*, les pêcheurs qui connaissent les endroits que fréquentent les poissons qui s'ensablent vont pieds nus au bord de la mer ou dans les rivières; ils marchent, *Pl.* 18, *N°. IV*, sur le fond lorsque, la mer étant retirée, il ne reste qu'une petite épaisseur d'eau. Quand ils sentent sous leurs pieds les poissons qui se sont enfouis dans le sable, ils les saisissent avec les mains, ou ils les percent avec le petit instrument appelé *angon*, ou avec une pointe de fer ajustée au bout d'une canne. On prend de cette façon des plies dans la Loire, et on la pratique dans l'amirauté de la Rochelle, à l'île de Ré, etc. On la fait de jour et de nuit, et en ce cas c'est aux feux.

La pêche que nous venons de décrire revient à ce que pratiquent les pêcheurs picards pour prendre des flets. A l'embouchure des rivières sablonneuses, lors même qu'il y a 3 ou 4 pieds d'eau, quand ils sentent le poisson, ils le piquent avec un bâton, au bout duquel il y a deux pointes de clous de 2 ou 3 pouces de longueur. Cette pêche se fait quand les flets commencent à monter dans les rivières, et elle finit lorsque les eaux deviennent très-froides.

Pêche des coques ou vanoses à la foule.

On connaît qu'il y a des coques à un endroit par de petits trous que ces poissons font avec ce qu'on appelle leur langue, et encore parce qu'on entend leurs coquilles, qui sont à peine couvertes de sable, craquer sous les pieds. Quand les pêcheurs jugent qu'il y a des coques en un endroit, ils piétinent le sable, qui s'amollit et permet aux dents des râteaux d'y entrer pour en retirer le coquillage, ou bien ces coquillages se portent d'eux-mêmes à la surface, et on les ramasse avec des râteaux de bois. La pêche à la foule est représentée *Pl.* 18, *N°. IV*.

Pêche du coquillage appelé manche de couteau.

Le coquillage qu'on nomme *manche de couteau* ou *manchot* est fort commun, et se trouve sur-tout abondant sur la côte du Cotentin. Les riverains qui en font la pêche se servent d'une petite brochе ou aiguille à tricoter, qui a 18 à 20 pouces de long; il y a au bout un petit bouton de fer, ressemblant à une olive de moyenne grosseur, qui serait coupée par le milieu de sa longueur. Ceux qui pêchent ces coquillages avec cette broche, qu'ils nomment *aiguillet* ou *digot*, ne les désablent point, comme on fait ailleurs. Ils examinent à la basse mer les trous que font ces coquillages sur le sable; et comme les manchots sont toujours placés perpendiculairement, les pêcheurs enfoncent leur digot tout droit, le bouton ne manque guère d'entrer entre les deux valves, qui ne se joignent pas exactement. Le poisson, qui se sent blessé, contracte un peu ses valves, et en retirant le digot, on amène le coquillage.

Cette pêche se fait aux côtes de la Basse-Normandie, depuis le mois de mai jusqu'à la fin d'août. Dans le mois de mai, ce coquillage, qui n'est jamais fort bon, est mangeable. Passé ce temps, il devient très-dur et indigeste. Les pauvres gens viennent, dans la saison, faire cette pêche et en font une partie de leur nourriture.

Pêche des anguilles à pied sur les vases.

Dans le Morbihan, près de Vannes, et sur plusieurs autres côtes vaseuses, les pêcheurs vont de basse mer, étant presque nus, avec un bâton à la main; ils parcourent les vases, et ayant aperçu des trous qui sont évasés comme de petits entonnoirs, ce qui indique que les anguilles se sont enfoncées dans la vase en ces endroits, ils émeuvent le fond par l'ébranlement de leur corps; ce qui fait sortir les anguilles. Ils les assomment avec leur bâton, ou ils les retirent à la main, les étourdissent, et même les tuent en les frappant sur leur bâton. Cette pêche ne laisse pas d'être avantageuse quand on la fait sur des vases fort étendues. Elle est représentée *Pl.* 18, *N°. V*.

Pêche des poissons plats, des congres, des anguilles à pied sur des vases et avec le harpon.

Des pêcheurs s'arment d'une fouane qui a 3, 5 ou 6 branches, emmanchées au bout d'une perche longue de 5 à 6 pieds; et pour se soutenir sur les vases, ils ajustent sous chacun de leurs pieds un chanteau de fond d'une barrique, comme on le voit *Pl.* 18, *N°. VI*. Lorsque la marée est en partie retirée, ils vont le long du rivage, et lancent de temps en temps au hasard leur fouane, qui ramène les poissons qu'ils ont piqués. Ce sont ordinairement des poissons plats, des congres ou des anguilles.

La fouane de la baie de Saint-Cado, amirauté de Vannes, est un trident; elle sert à prendre des poissons plats et des ronds.

Dans le Morbihan, les fouanes pour les anguilles ont 6 ou 7 branches longues de 15 à 16 pouces, qui se réunissent à une douille qui reçoit une hampe de 10 à 12 pieds de long.

A Narbonne, on se sert d'une épée pour faire la pêche des anguilles et autres poissons qui s'envasent. Cette pêche, qui se fait dans la belle saison, est assez usitée le long des étangs salés, à un pied et demi d'eau tout au plus; on pique aux endroits où l'on voit remuer dans la vase.

Pêche sur les vases, à pied, à la fouane et aux feux.

La pêche à la fouane, fouine, fougue, ou sálins, se fait aussi de basse mer et à pied, durant les nuits obscures, avec le feu. Les pêcheurs se transportent auprès des roches, dans des écluses, et aux endroits où il reste un peu d'eau de basse mer, tenant de la main gauche un flambeau de paille ou de quelque bois sec; et quand ils aperçoivent un poisson, ils le dardent fort adroitement avec une fouane qui n'a quelquefois que deux dents. On pratique cette pêche en plusieurs endroits, et particulièrement sur les vases dans l'amirauté de la Rochelle.

Les Languedociens, *Pl.* 18, *N°. VII*, poursuivent quelquefois à la course les poissons qu'ils aperçoivent, et ils ont l'adresse de les percer avec une fouane qu'ils tiennent à la main, et qu'ils nomment *meurtrière* ou *fichoire*; car les pêches dont

nous parlons sont nommées *fichures* sur plusieurs de nos côtes de la Méditerranée.

Dans la belle saison, la pêche de la fichure est assez usitée à Narbonne le long des étangs salés. Les vieillards et les jeunes gens portent à la main un petit fichoir à trois dents, lorsqu'ils se promènent au bord de ces étangs, et ils le dardent avec force contre tous les poissons qu'ils aperçoivent.

A Saint-Tropez, la pêche qu'ils nomment *fasquier* se fait au feu et avec un trident. Ils prennent des langoustes, des muges, des dorades et d'autres poissons quelquefois très-gros.

ARTICLE 2. — *Des pêches qui se font en bateaux avec râteaux, digons et fouanes, pour prendre des coquillages et des poissons dans le sable ou dans la vase.*

Les pêches dont nous avons parlé dans l'article précédent se font à pied, celles que nous allons exposer exigent l'emploi d'un bateau. A cela près, la plupart de ces pêches ont beaucoup de rapport entre elles.

Pêche des coquillages dans un petit bateau, avec râteau.

Les pêcheurs de l'embouchure de la Somme se mettent au nombre de quatre ou cinq dans un petit bateau qu'ils nomment *gobelette*, et se portent à quelque endroit où ils savent qu'il y a un banc de coquillages, de moules par exemple; et, avec des râteaux semblables à ceux des jardiniers, qui ont de longues dents de fer avec des manches menus et de 3 à 4 brasses de longueur, ils ajustent à la tête un sac de filet, dans lequel s'amassent les coquillages à mesure que les dents des râteaux les détachent: ainsi c'est une espèce de drague. On la voit *Pl.* 18, *N°. VIII.*

On pratique cette pêche en plusieurs endroits, particulièrement à Isigny, le long de la côte, où l'on en fait usage pour draguer des huîtres.

Les pêcheurs des environs de Grand-Camp pêchent aussi des coquillages et des moules en bateau avec des râteaux.

Pêche des huîtres au râteau, sans sac.

Deux hommes se mettent dans une petite chaloupe, avec chacun un râteau dont la tête a environ 2 pieds et demi de longueur; elle est garnie de 12 dents de fer, longues de 8 à 10 pouces. Ces dents sont larges, émoussées par le bout, et fort crochues; à cause de leur largeur, elles sont assez près à près pour retenir les huîtres. De plus, il y a sur la tête du râteau, le long du manche, une petite planche large de 4 pouces, pour retenir les huîtres quand le pêcheur redresse le râteau. La forme des dents et cette planche tiennent lieu du sac du filet. Le manche est une perche menue et pliante, longue de 18 à 20 pieds; elle est souvent faite de deux morceaux; mais il faut qu'elle plie, pour que les dents du râteau raclent mieux le fond, comme on le voit *Pl.* 19, *N°. I.*

Pêche avec un petit bateau sur les vases.

Dans le Morbihan, les pêcheurs vont de basse mer sur les vases avec de petits bateaux qu'ils nomment *tignolles*, qui sont figurés comme une navette, mais dont une extrémité se termine carrément. Ils sont formés de trois planches et si légers, qu'un seul homme les porte aisément sur son dos. Deux hommes dans une tignolle (et c'est tout ce qu'elle peut contenir) lancent dans la vase leurs fouanes au hasard; les branches qui la terminent sont au nombre de six ou sept, et ont 13 à 14 pouces de longueur; elles partent toutes d'une même douille de fer, qui reçoit un manche de 10 à 12 pieds de longueur, et elles s'écartent les unes des autres vers leurs extrémités. Quand le flot se fait sentir, les pêcheurs cessent leur métier. On pratique cette pêche principalement depuis le mois de décembre jusqu'à la fin de février. V. la *Pl.* 19, *N°. II.*

ARTICLE 3. — *Des pêches avec la fouane, en pleine eau.*

Par le moyen des pêches dont nous avons parlé, on ne prend que les poissons qui se retirent dans le sable ou dans la vase. Voici comment on prend ceux qui nagent en pleine eau.

Pêche des poissons et autres, à la fouane et avec bateau.

Les pêcheurs se servent de fouanes en râteau, c'est-à-dire que les dents sont rangées sur une tête de bois, comme les dents d'un râteau: mais ces dents, au nombre de 8 ou 10, au lieu d'avoir une direction perpendiculaire à celle du manche, sont dans une situation qui lui est parallèle; elles sont terminées comme un fer de lance. On se sert de cette fouane dans les rivières ainsi qu'au bord de la mer, et la façon de s'en servir est d'enfoncer les dents dans le fond, soit sable, soit vase. Comme la rangée des dents a une étendue assez considérable, elles peuvent d'autant mieux attraper les poissons. Quelques-uns trouvent plus commode de se servir de fouane dont les broches sont attachées autour d'une douille. (V. la *Pl.* 19, *N°. III.*) On prend avec cette fouane des anguilles, des congres, des flets et autres poissons plats.

On pratique cette façon de pêcher dans l'amirauté d'Abbeville. On s'en sert aussi, tant à pied qu'en bateau, à Isigny, et dans les Vays.

Pêche avec le trident, la fourche, etc.

A Agde, deux hommes se mettent dans un petit bateau qu'ils nomment *bette*, avec un trident et une torche allumée; car cette pêche ne se fait que la nuit. Un des hommes vogue; l'autre tient le trident, avec lequel il perce les poissons qu'il aperçoit à sa portée. Cette pêche se pratique au bord de la mer, dans les étangs et dans les rivières.

Pêche au feu et à la fouane.

Les pêcheurs de Vannes ne font la petite pêche des orphis ou anguillettes que pour avoir de quoi amorcer les haims, quand ils se proposent de pêcher des tires ou postaux et des congres. Au reste, la pêche des orphis dure tant que ce poisson, qui va par bandes, donne à la côte: c'est ordinairement depuis le mois de mars jusqu'à celui de juin.

Quatre pêcheurs se mettent la nuit dans un petit

bateau; l'un d'eux, qui est placé à l'avant, tient un brandon de paille allumé, qui, par son éclat, attire les orphis. Les trois autres pêcheurs ont des fouanes en forme de râteau, qui ont au moins vingt dents barbelées, longues de 6 pouces, et fort près les unes des autres, la tête du râteau n'ayant que 13 à 14 pouces de longueur. Au milieu est une douille de fer, qui reçoit un manche long de 10 à 12 pieds. Quand les pêcheurs voient les orphis ou anguilles attroupées, ils lancent leurs fouanes, et en prennent souvent plusieurs d'un seul coup. Cette pêche est représentée *Pl.* 19, *N°. IV.*

Comme le bateau dérive lentement, la manœuvre n'effarouche point les orphis. Lorsqu'il ne fait point de vent, et que les nuits sont fort obscures, on en prend quelquefois 1000, 1,200, 1,500 dans une nuit.

On fait la même pêche en plusieurs endroits, particulièrement à Belle-Isle. Assez souvent ils allument deux torches, et les poissons se portent du côté où est la lumière. C'est aussi de ce côté-là qu'on lance les fouanes, et on en prend quelquefois jusqu'à 10 d'un seul coup.

Pêche des orphis au pharillon.

Cette pêche se pratique dans le Poitou. Cinq hommes et un mousse se mettent dans une chaloupe; un de l'équipage est chargé d'entretenir le pharillon ou petit phare qui est placé à l'avant. C'est une espèce de réchaud, qui a un manche de fer d'un pied de long, terminé par une douille, dans laquelle entre un manche de 4 pieds de longueur. On fait le feu avec des éclats de douves de vieux barils qui ont servi à contenir du brai ou du goudron.

Deux hommes nagent mollement, et trois lancent leurs fouanes dans les lits ou bouillons d'orphis que la clarté du pharillon attire près de la surface de l'eau; et ces poissons s'attroupent quelquefois en si grande quantité, qu'on en prend des 5 et 6 d'un seul coup. Comme le bateau avance lentement, les poissons ne sont pas effarouchés, même par le lancement des fouanes. Lorsque le temps est calme et que les nuits sont fort obscures, on en a quelquefois pris aussi, par cette autre manière de pêcher, 12 à 1,500 dans une nuit. Cette pêche est représentée *Pl.* 19, *N°. V.*

Pêche à la fourche, en bateau et au feu.

A Toulon, les pêcheurs à la fourche ont de petits bateaux de 19 pieds de longueur sur 5 et demi de largeur, dans lesquels se mettent deux hommes. Ils pêchent à la fouane ou fichoire pendant toute l'année, à la lumière, et prennent des loubines, des mulets ou mujaux, des congres, des dorades, etc.

Pêche dite phastier *ou* fasquier.

Quand les bourdigues sont rompues, on fait une pêche plus amusante qu'utile, avec les petits bateaux qu'on appelle *bettes marines*; on les arme de deux ou quatre rames sans gouvernail; on élève à la poupe un morceau de bois arrondi, d'environ 4 pouces de diamètre et haut de 4 pieds. Au haut de ce morceau de bois, on établit une grille de fer, ou une espèce de réchaud assez creux pour contenir les morceaux de pin gras qu'on doit y brûler.

Aussitôt qu'il fait nuit, on sort pour faire cette pêche; on allume le petit phare, qu'on nomme *phastier*. On a quelquefois le plaisir de se faire suivre par des troupes de poissons qui sont attirés par la lumière. Le pêcheur, armé d'un harpon à plusieurs branches, et qui est emmanché au bout d'une perche légère de 8 pieds de long, se place à la poupe sous le phastier, tandis que les rameurs le promènent dans les canaux des étangs de Berre et de Caronte; et en jetant les harpons au milieu de tous ces poissons, on en prend presque toujours plusieurs à-la-fois. On ne prend guère à cette pêche que des aiguilles; mais quand ce poisson de passage donne abondamment, un seul homme en prend quelquefois plusieurs quintaux. Cette pêche ne dure guère que quinze jours, les aiguilles passant ailleurs. Ce sont ordinairement les bourgeois qui s'exercent à cette pêche; mais il se rassemble quelquefois plus de quarante bettes, qui, ayant chacune leur feu, forment un spectacle assez agréable, qui attire la curiosité des étrangers. On allume dans le phastier des éclats de cœur de pin gras ou très-résineux.

Comme ceux qui font cette pêche à Antibes, se rendent à voile sur le lieu de la pêche, ils amènent leur mât, et le couchent vers l'avant sur un chandelier. Les pêcheurs d'Antibes prennent quelquefois avec la fouane d'assez gros poissons, qu'ils auraient peine à tirer à bord: en ce cas, ils s'aident du grappin *q*, *Pl.* 17, *N°. IV.*

Il faut toujours attacher au milieu de la hampe de la fouane une ligne de plusieurs brasses de longueur, pour pouvoir la rattraper si elle échappait au pêcheur, ou s'il la lançait sur un gros poisson qu'il ne pourrait retenir.

On fait cette même pêche à Saint-Tropez; on commence à pêcher le soir avant la nuit, et se portant auprès des roches, on y harponne des crabes et des homards; ensuite, quand la nuit est venue, on allume le phastier, et on prend des dorades, des loups, des muges, des soles, des rhombes ou turbots, des anguilles, des maurennes, des langoustes, des ombrines, sorte de truite, etc. Le matin, à l'aube du jour, on recommence à harponner des crustacés, comme le soir.

Pêche dite encens *en Catalogne.*

Cette pêche se fait de jour ou au feu, avec le harpon ou la fichure, qu'on nomme *sitora*. On allume à la poupe un feu de bois de pin; on va, comme pour le phastier, à la rame terre à terre, et deux hommes ont à la main une fitora, avec laquelle ils percent les poissons qu'ils peuvent atteindre. Quand ils sont gros, les pêcheurs s'aident d'un grappin ou croc pour les tirer à bord; quelquefois ils emploient un lacs.

Les nègres de la Côte-d'Or allument du feu dans leur canot, qui, étant percé de trois ou quatre trous sur les côtés, donne passage à la lumière, qui attire le poisson, que les pêcheurs dardent avec un trident à long manche.

Pêche à la foscina *ou* fuscina.

A Ragusa, on fait la pêche avec un trident nommé

foscina ou *fuscina*, qui a une longue hampe ou manche; elle se fait le jour et la nuit. Il y a des pêcheurs si habiles, que, lorsqu'ils aperçoivent un poisson, ils ne manquent pas de l'attraper avec la foscina. Quand on pêche ainsi pendant la nuit, on allume à la poupe un morceau de sapin. Elle est représentée *Pl.* 19, *N°. VI.*

Pêche à-peu-près semblable, que les Espagnols nomment fitora.

Le trident est nommé en espagnol *fitora*; il a ordinairement cinq pointes. A Alicante, où cette pêche se fait par un seul homme dans un petit bateau, le manche de l'instrument a 4 brasses de longueur. Chaque pointe est terminée comme le fer d'une flèche. Le pêcheur est sur la proue du bateau; il jette un peu d'huile sur la surface de la mer, ce qui lui fait mieux apercevoir les poissons qui sont au fond, et qu'il darde avec sa fitora. Cette pêche commence en mars et finit en mai. Le moment le plus favorable est le matin, par un temps calme. On la fait rarement de nuit à la lumière.

Pêche de l'Amérique septentrionale, qu'on nomme pêche à la risole *ou au feu.*

Elle ne diffère de celles que nous venons de décrire qu'en ce que celui qui doit harponner tient d'une main un bâton, au bout duquel il y a un paquet d'écorce de bouleau, qui, étant allumé, fait au moins autant de lumière que les flambeaux de poing dont on fait usage en France. L'autre pêcheur conduit le canot.

Pêche de la Guadeloupe au feu et à la fouine.

On assure que les pêcheurs de cette île prennent ainsi les poissons nommés *perroquets*, les uns verts, les autres jaunes, des vieilles, des crabes et de gros homards.

De la pêche au miroir.

Comme c'est la lumière qui détermine les poissons à s'approcher du miroir dont nous allons parler, il ne sera pas hors de propos d'en dire ici quelque chose. Dans les nuits calmes et obscures, on prend un morceau de bois taillé en bateau; on en garnit le dessous avec de petits morceaux de glace semblables à ceux qu'on emploie pour amuser les alouettes. Les sèches, apercevant la lumière de la lune réfléchie par ces glaces, s'approchent, et on les saisit ordinairement avec une truble, que les Provençaux nomment *salabre*.

Pêche chinoise, qui approche de la précédente.

Les Chinois ont de longs bateaux, auxquels ils attachent des deux côtés une planche large de 2 pieds, qui s'étend de l'avant à l'arrière. Cette planche est couverte d'un vernis fort blanc et fort luisant; un des côtés est de niveau avec le bord du bateau; l'autre s'incline en pente douce jusqu'à la surface de l'eau. Pendant la nuit, la lumière de la lune étant réfléchie par cette surface blanche, le poisson qui s'ébat sur l'eau prend probablement la couleur de la planche pour l'eau même; il saute sur cette planche, et glissant dessus, il tombe dans la barque. Ceci est tiré de l'*Histoire générale des voyages, in-4°, t. VI, p.* 221.

Pêche des Indiens au feu.

On lit également dans l'*Histoire générale des voyages* que, quand les Indiens pêchent au feu, ils ont dans un canot des tisons ardens, qui éclairent la surface de l'eau. Les poissons, attirés par cette lumière, s'approchent du bateau du côté où elle paraît; et les pêcheurs, étant à l'eau, nagent de l'autre côté, à l'ombre du bateau; ce qui leur donne beaucoup de facilité pour darder les poissons; mais il s'en rencontre de fort gros, qui attaquent eux-mêmes les pêcheurs et quelquefois les dévorent.

Pêche de nuit qu'on pratique sur la côte du Sénégal.

Le même ouvrage porte, tome II, page 179, que sur les côtes voisines du Sénégal il y a des pêcheurs, qui, durant les nuits obscures, tiennent d'une main une longue pièce de bois très-combustible, qui les éclaire, et de l'autre un dard, dont ils ne manquent guère les poissons qui s'approchent de la lumière. Lorsqu'ils en prennent de fort gros, ils les attachent à l'arrière du canot avec une ligne, et ils les remorquent à terre.

Pêche au harpon, dite foscina.

Sur la côte de l'État ecclésiastique, on pêche de jour, et plus souvent à la lumière, avec un harpon en forme de trident, *a, Pl.* 19, *N°. VI*, qu'on nomme *foscina*. On l'attache au bout d'une corde qui est fort longue; on le darde, tenant le manche à la main; mais quand les poissons sont gros, les pêcheurs détachent le harpon du manche, et s'en vont avec lui, mais il n'est pas perdu; on le retrouve, ainsi que le poisson, au moyen de la ligne qui y est attachée. On fait cette pêche l'été, autour des roches.

ARTICLE 4. — *Des pêches qui se font au harpon volant ou qu'on jette au poisson.*

Dans les pêches à la fouane, on n'abandonne presque jamais la hampe ou la perche qui sert de manche à cet instrument. On plonge le fouane sur le poisson; et en la retirant par le manche qu'on n'abandonne point, on retire avec elle le poisson qui a été piqué. Pour les pêches dont nous allons parler, et qu'on peut appeler le *harponnage*, on lance le harpon, on l'abandonne entièrement, et l'on ne retient qu'une ligne, dont un bout est amarré au manche ou au fer du harpon.

Pêche du marsouin avec le harpon.

Ainsi, on se sert pour la pêche des gros poissons, et particulièrement des marsouins, de harpons dont le fer, qui se dégage du manche, est retenu par une ligne que l'on file à mesure que le poisson piqué s'agite et s'éloigne.

Le harpon *a, Pl.* 19, *N°. VII*, a 2 pieds de long, y compris la pointe, la verge et la douille, dans laquelle entre la pioche qui forme le manche, et qui a 5 ou 6 pieds de longueur. La tête de ce harpon a la forme d'un fer de lance, ou d'un demi-fer de lance, et est épaisse de 4 à 5 lignes à son échan-

crure. Il n'est pas nécessaire que ce harpon soit bien affilé, parce qu'on ne s'en sert guère que quand le marsouin est près du bord de la chaloupe, et il entre d'autant plus facilement, que la peau, la graisse et la chair du marsouin sont presque aussi tendres qu'à la baleine.

Le poisson emporte le harpon, dont le manche reste au pêcheur; ou plus souvent tombe à la mer; mais il y a à la verge ou tige du harpon une ligne que le pêcheur file jusqu'à ce que le poisson soit affaibli. On voit ce harpon sur son manche en *B* et en *C*, *Pl.* 19, *N°. VII*. Ces harpons, qui servent à la pêche du marsouin, sont semblables aux dards dont on fait usage pour la pêche de la baleine; ils sont seulement beaucoup plus petits, mais on les lance de même.

Il faut que les lignes de tous les harpons soient faites de bon chanvre, bien travaillées, et peu torses, pour qu'elles soient fortes et souples.

Le harpon E, qui est d'une construction fort ingénieuse, a 2 pieds de longueur, y compris la pointe, la verge et la douille, dans laquelle s'emmanche une perche de 5 à 6 pieds de longueur; la forme de sa tête est une espèce de couteau long d'environ 8 pouces, et large à-peu-près d'un pouce et demi; elle se termine en pointe à son extrémité, et est épaisse par le dos. Cette lame est percée, au milieu de sa longueur, d'un trou; et l'extrémité de la tige, qui a 18 à 24 pouces de longueur, se termine par un œil où entre un clou rivé, qui traverse cet œil, ainsi que le trou de la lame; ce qui permet à la lame un mouvement de charnière.

Pour se servir de ce harpon, on arrête à la tige le bas de la lame par un anneau de corde, qui glisse le long de la lame lorsque le pêcheur a lancé le harpon dans le corps du poisson; car la résistance des chairs est suffisante pour pousser vers le bas de la tige cet anneau de corde: alors l'effort que fait le poisson pour se dégager, s'exerçant sur l'espèce de charnière, la lame tourne sur le clou, et au lieu d'être placée, comme on le voit en *F*, elle forme relativement à la tige comme un T, ainsi qu'on le voit en *G*. Dans cette position, le harpon forme dans les chairs du poisson une espèce de grappin dont le poisson ne peut se dégager. Au bas de la tige est une douille qui reçoit un manche, lequel n'y est point arrêté; mais il y a une ligne, dont un bout est amarré à-peu-près au tiers de la longueur de la tige. Le pêcheur retient donc le harpon, s'il est assez près du poisson pour le percer; ou s'il le lance, la hampe, qui quitte le harpon, flotte sur l'eau; et pour ne pas la perdre, on la retire à bord au moyen d'une ligne fine qu'on y a attachée. Le poisson piqué s'en va avec le fer du harpon; mais on file de la ligne autant qu'il est nécessaire, pour retrouver le poisson quand il est affaibli par le sang qu'il a perdu.

Pêche à la flèche et avec le fusil.

Il est dit dans l'*Histoire générale des voyages*, *in-4°*, *tome II*, *page 455*, que les Maures du Cap-Blanc prennent des poissons avec des flèches, comme nous en tuons quelquefois à coups de fusil. Il y a des chasseurs qui tirent des poissons à plus d'un pied sous l'eau; mais il ne faut pas viser au poisson, parce que le rayon de lumière et le plomb éprouvent une réfraction en passant d'un milieu dans un autre, et la quantité de ces deux réfractions n'est pas aisée à déterminer.

Les Chinois prennent le poisson avec des flèches qui tiennent à l'arc au moyen d'un fil, autant pour empêcher qu'elles ne soient perdues, que pour attirer à eux le poisson qui en est percé.

Anderson rapporte, dans l'*Histoire naturelle d'Islande*, que les Groenlandais se servent, pour la pêche, de flèches et de dards qu'ils arment de fer quand ils en ont; au défaut de métal, ils se servent de cailloux appointis, d'os, de dents de poisson, etc., qu'ils attachent à l'extrémité de la flèche avec des lanières de cuir ou des barbes de baleines.

ARTICLE 5. — *Pêche qu'on fait avec des oiseaux.*

Il y a beaucoup d'oiseaux qui font la chasse aux poissons. Les uns, munis de grandes jambes, de longs cous et de grands becs, font leurs pêches au bord des eaux; d'autres nagent, plongent, et poursuivent les poissons dans l'eau avec tant de vitesse qu'ils parviennent à les prendre à la nage; mais comme tous ces animaux ne pêchent que pour leur propre compte, nous ne devons point en parler; il convient de nous borner à ceux qui pêchent pour leurs maîtres.

Pêche avec le cormoran.

Quand le cormoran est dressé, on s'en sert pour la pêche, et voici comme on l'a vu pratiquer sur le canal de Fontainebleau avec des oiseaux de cette espèce. On leur serrait le bas du cou avec une espèce de jarretière, pour les empêcher d'avaler entièrement le poisson; ensuite on les laissait aller à l'eau, où ils chassaient le poisson, nageant avec vitesse et plongeant jusqu'au fond. Ils avalaient tout le poisson qu'ils prenaient; mais à cause de la jarretière qu'on leur avait mise, ils ne pouvaient pas le digérer; ils en emplissaient seulement leur œsophage, qui est susceptible d'une grande dilatation. Quand ils en étaient gorgés, ils revenaient joindre leurs maîtres, qui leur faisaient dégorger le poisson sur le sable. Ils en mettaient à part quelques-uns pour eux, et voici comme ils s'y prenaient pour donner le reste aux cormorans, après leur avoir ôté la jarretière qui les empêchait d'avaler entièrement le poisson.

Ayant une baguette à la main, ils les obligeaient de se ranger sur une ligne; puis ils leur jetaient un poisson, que le cormoran saisissait en l'air, comme un chien saisit un morceau de pain. S'ils le prenaient par la queue ou par le milieu du corps, ils avaient l'adresse de le jeter en l'air, et de le retenir par la tête pour l'avaler. Si un cormoran voulait s'avancer pour prendre le poisson à la main, on lui donnait un coup de baguette; car si cet oiseau très-vorace, en voulant prendre le poisson, avait saisi le doigt, il l'aurait beaucoup endommagé. V. *Cormoran*.

Pêche à-peu-près semblable, qui se fait à la Chine.

On dit, dans l'*Histoire générale des voyages*, *in-4°*, *tome V*, *page 260*, que les Hollandais avaient eu le spectacle d'une pêche singulière, qui se fait avec un oiseau nommé *lonwa*, un peu moins gros

qu'une oie, et peu différent du corbeau ; il a le cou long, le bec approchant de celui de l'aigle. Cette description diffère peu de celle du cormoran.

Les Chinois se mettent dans un petit bateau de cannes de bambou, et placent l'oiseau sur le bord. Quand il aperçoit un poisson, il s'élance dessus, le poursuit à la nage, même sous l'eau ; il rapporte sa proie au bateau, et la cède aux pêcheurs, qui lui font recommencer la même chasse ; mais, pour empêcher qu'il n'avale sa proie, ils lui passent le cou dans un anneau de fer. Les maîtres sont quelquefois obligés d'aller au secours de l'oiseau quand il a pris un poisson trop gros. Lorsque l'oiseau est fatigué, ou que les maîtres sont contens de la pêche qu'il a faite, ils lui ôtent l'anneau, et le laissent pêcher pour lui-même. Le droit de faire cette pêche s'achète de l'empereur, pour un an seulement.

Un oiseau bien dressé est si estimé, qu'on le vend 150 florins de Hollande.

Dans le même ouvrage, au tome VI, page 221, il est encore dit qu'il est d'usage, dans plusieurs provinces, d'employer pour la pêche une sorte de cormoran assez semblable au corbeau, qu'on mène avec soi, comme on fait un chien pour la chasse du lièvre. Au lever du soleil, on voit sur les rivières un grand nombre de bateaux, et plusieurs de ces oiseaux perchés sur l'avant; au signal qu'on leur donne, en frappant l'eau d'un aviron, ils se jettent dans la rivière. Chacun plonge de son côté ; et saisissant un poisson par le milieu du corps, ils retournent à la barque avec leur proie. Le pêcheur prend l'oiseau, lui baisse la tête, passe la main le long de son cou, et lui fait rendre le poisson qu'il a avalé tout entier lorsqu'il est petit, et qui serait entré dans son jabot si on ne lui avait pas passé le cou dans un anneau ; ensuite on lui donne quelques poissons pour récompense. Lorsque le poisson est trop gros, plusieurs oiseaux travaillent de concert à l'amener à bord.

ARTICLE 6. — *Pêche sous la glace.*

Quoique dans les pays froids, où les eaux sont glacées pendant une grande partie de l'année, on puisse conserver le poisson gelé tant que le froid dure, on en prend cependant beaucoup sous la glace.

Pêche sous la glace dans l'Amérique septentrionale.

Les filets dont on se sert ont souvent 50 brasses de longueur, sur un peu moins d'une brasse de chute; les meilleurs sont faits de bon fil de chanvre qu'on tire d'Europe; ils sont bordés d'un bon bitord, qui sert de maître ; on les leste avec des pierres qu'on attache au pied du filet avec un gros fil d'écorce de bois blanc.

Au lieu de liége, on fait les flottes avec des bâtons de bois de cèdre, qui ont un pied et demi de longueur, et seulement un pouce de largeur, diminuant un peu vers les extrémités. On prépare le filet, et on ajuste le lest et les flottes le long de quelque rocher ; ensuite on perce la glace jusqu'à l'eau, faisant une ouverture de 2 ou 3 pieds de diamètre. A environ 4 brasses de ce trou, on en fait un autre, puis un troisième, un quatrième, etc., plus ou moins, suivant la longueur du filet qu'on se propose de tendre. Alors, on tend le filet qu'on fait passer sous la glace, au moyen d'une perche légère, à laquelle on attache une ligne de moyenne grosseur et qui a plus de longueur que le filet. On suit, du reste, les procédés ordinaires de la pêche.

Il y a encore plusieurs autres manières de pêcher sous la glace, et qu'on pratique dans les pays froids, mais qui ne peuvent pas intéresser.

ARTICLE 7. — *De la pêche du nonnat, de la guildre, ou menuise.*

Nous parlons de cette pêche aux articles *Blanchaille*, *Guildre*, *Menuise*, *Nonnat*. V. ces mots.

§ 8. — DÉCHARGEMENT ET TRANSPORT DU POISSON, TANT DE MER QUE D'EAU DOUCE, MORT OU EN VIE.

Quand les pêcheurs ont fini leur pêche, si c'est sur les grèves ou au bord de la mer, comme ce qu'ils rapportent est peu important, ils le vendent à la côte à des marchands, qui les y attendent. Quant aux grandes pêches, nous allons expliquer ce qui se pratique, sur-tout dans les ports de la Haute-Normandie; mais auparavant nous dirons un mot de la qualité du poisson frais.

On sait qu'en général la plupart des poissons, tant de mer que d'eau douce, sont infiniment meilleurs au sortir de l'eau que quand ils ont été gardés morts pendant quelque temps. Sénèque nous apprend que les anciens étaient si délicats sur ce point, que les poissons n'étaient pas regardés par eux comme suffisamment frais, si les convives ne les voyaient pas vivans en se mettant à table. Pour cela, on tenait dans les salles à manger des vases de verre pleins d'eau, où les poissons étaient en vie, et on se faisait une grande gloire de recevoir ses amis avec ces poissons vivans, qu'on tirait de l'eau en présence des convives, et qu'on apprêtait sur-le-champ. Sans doute qu'on ne prenait pas cette précaution pour certains poissons, tant de mer que d'eau douce, qui sont plus délicats quand on les a conservés morts plus ou moins de temps, suivant leur espèce et leur grosseur; ces poissons font une exception à la règle générale; mais si nous étions aussi recherchés sur ce point que le rapporte Sénèque, tous ceux qui sont éloignés de la mer seraient privés de l'usage de la marée, et les pêcheurs en souffriraient par le vil prix où l'abondance ferait tomber le poisson au bord de la mer.

ARTICLE 1er. — DÉCHARGEMENT, VENTE ET TRANSPORT DES POISSONS MORTS.

La plupart des poissons, sur-tout ceux de mer, meurent peu de temps après qu'ils sont sortis de l'eau ; ainsi il faut se presser de les transporter promptement aux lieux de consommation ; et malgré toutes les précautions qu'on peut prendre, il y a des poissons très-délicats qui se corrompent si promptement, qu'il faut les consommer dans le voisinage des ports où ils ont été pêchés.

§ 1er. — *Débarquement du poisson, et transport au marché.*

Quand une barque de pêcheurs arrive dans le

port, des hommes et des femmes viennent, avec des hottes de quai, *a*, ou des mannes, ou des paniers, *Pl.* 20, *N°. III*, recevoir le poisson, que les pêcheurs tirent de leur bâtiment pour le porter sur la place du marché. Les raies, les tires, les anges se portent dans des hottes; les petits poissons, comme les merlans, maquereaux, harengs, etc., se portent de toutes sortes de façons; mais les beaux poissons très-estimés se portent à la main ou dans des mannes.

Dans presque tous les marchés, il est défendu de vendre aux marchands, aubergistes et regrattiers, qu'après un temps fixé, qu'on accorde aux bourgeois pour leur provision. C'est ordinairement une heure pendant l'hiver et une demi-heure pendant l'été; et souvent le temps de la vente libre est annoncé par une cloche.

Quand le poisson est transporté au marché, les pêcheurs l'arrangent à terre sur des claies, espèce par espèce; les poissons plats, tels que les soles, s'arrangent deux à deux, posées l'une sur l'autre; les raies, les morues, etc., se mettent aussi sur des claies; les vives, les rougets, se mettent dans de petites mannes; quand les carrelets, les barbues, les poules de mer et les turbots sont gros, on les vend à la pièce.

Dans certaines villes, il y a des inspecteurs de police, qui visitent le poisson; s'il est gâté, ils le font jeter; s'il est avarié, l'inspecteur permet de le vendre à part, et, comme l'on dit, *à tourne-dos*, c'est-à-dire qu'on le met sur l'étal dans un sens contraire à celui qu'on lui donne ordinairement, pour indiquer à l'acquéreur la qualité de ce poisson. Ces usages, ainsi que les réglemens de police sur la vente, ne sont point les mêmes dans tous les marchés.

§ 2. — *Livraison des poissons de redevance.*

Quand le poisson est ainsi exposé, le bourgeois propriétaire du bateau, que les pêcheurs appellent quelquefois leur *hôte*, se rend avec le maître-pêcheur pour lever son droit, qui consiste, outre le sou pour livre qu'il aura du produit de la vente, à prendre, à chaque marée, un poisson qu'on nomme *bourgeois*, et qu'il choisit. Ce même propriétaire du bateau prend encore trois autres poissons, qu'il partage avec le maître-pêcheur, et comme celui-ci a le choix d'un sur les trois, ils partagent ordinairement par moitié le produit de ces trois poissons. On fait la vente du reste, et le produit se partage par lots: le maître a deux de ces lots; chaque matelot de l'équipage en a un, mais aussi le maître fournit une fois plus de filets qu'un simple matelot; en outre, c'est le maître qui doit payer le garçon de bord, qui a quelquefois un demi-lot, suivant sa force.

Comme le poisson de choix vaut presque toujours un ou deux lots, il s'ensuit, lorsque les pêches ne sont pas heureuses, que le maître est mieux traité que les autre copartageans.

Outre les droits du propriétaire du bateau, il a encore quelque profit sur la vente des vives, proportionnellement à la quantité qu'on en prend; mais cette pêche est maintenant bien peu abondante.

Les turbots, les saumons, les esturgeons et les marsouins, sont des poissons qu'on nomme *privilégiés*, parce qu'ils ne doivent pas être compris dans les poissons de choix, et pour favoriser les pêcheurs, il est spécifié, dans quelques ports, quelle sera l'espèce de poisson qu'on pourra choisir pour le poisson bourgeois, et celui du maître: ce sera, par exemple, une raie.

Nous ne parlons pas des poissons qu'on appelait *poissons de coutume*, et qui se prélevaient autréfois au profit du roi ou des seigneurs.

Quand on a pris des crabes, des homards, des langoustes, des araignées de mer, en un mot des crustacés, ils appartiennent au matelot propriétaire du filet où ils ont été pris: ainsi, ces crustacés n'entrent pas dans la vente générale.

A chaque démarrage, le propriétaire du bateau compte avec les matelots pour se rembourser peu à peu des avances qu'il a faites, et des avaries communes; ce qui finit quand ces matelots se sont acquittés avec lui.

Dans d'autres ports, le partage se fait différemment. Lors du transport, par exemple, l'équipage commence par choisir les deux plus beaux poissons; le propriétaire du bateau prend ensuite le poisson bourgeois. Les deux beaux poissons que l'équipage a choisis rentrent dans la masse, pour être vendus au profit du commun.

§ 3. — *Vente du poisson.*

Quand les redevances sont prélevées, le propriétaire du bateau avec le maître et quelquefois leurs femmes font la vente du poisson. Les turbots, les esturgeons, les gros saumons et d'autres poissons de prix se vendent à la pièce; les petites raies, ainsi que plusieurs autres poissons, se vendent à la douzaine, ou bien on forme des lots dans des paniers, des mannes ou sur des claies, qu'on vend en bloc: c'est le parti qu'on prend ordinairement quand on a fait la vente des poissons estimés. Si dans les comptes ou lots il se rencontre des poissons blessés, meurtris, tachés, on les rebute, à moins qu'on ne soit convenu du contraire.

Quand la vente est faite, tout le poisson est porté chez les acquéreurs par les matelots, ou à leurs dépens.

§ 4. — *Emballage du poisson par les chasse-marées.*

Quand le poisson est rendu chez l'acquéreur, on le met dans de grands baquets ou cuveaux *e*, où on le lave à grande eau pour le rafraîchir et le bien nettoyer avant de le mettre en paniers. On fait cette opération avec la main, si ce sont de petits poissons qu'on puisse manier sans crainte de les blesser; mais si ce sont des poissons épineux, tels que les vives et les raies bouclées, on se sert de petits gafots pour les laver.

Au sortir de l'eau, on les met dans des paniers pour les transporter.

Ces paniers, *Pl.* 20, *N°. III*, sont de différentes grandeurs; celui *u* est des plus grands; on le nomme *deux au cheval*, parce que deux suffisent pour en faire la charge. Les moyens *b* sont dits *trois au cheval*, parce qu'il en faut trois pour faire la charge. Il y en a de plus petits, *c*, qu'on accole deux à deux, et quatre font la charge d'un cheval; ceux *d* se

nomment *cloyères;* on y met assez souvent un assortiment de poissons pour quelque provision particulière. Enfin on emballe quelques beaux poissons dans de la paille longue, et cet emballage se nomme *torchette* ou *torquette.*

Les emballeuses assortissent et arrangent avec soin les différens poissons dans les paniers qui leur conviennent; elles mettent ordinairement les turbots, les grandes barbues et autres poissons précieux entre deux raies, pour que ces poissons se conservent mieux. Il est vrai que la fraîcheur des raies contribue à leur conservation; mais quand les poissons précieux se gâtent, les raies, quoique fraîches et encore coriaces, contractent un très-mauvais goût. Les emballeuses béchevettent les poissons longs et ronds, et elles mettent les uns sur les autres les poissons plats. Communément elles couvrent les paniers avec une ou deux raies et elles rejettent soigneusement les poissons tachés et meurtris, qui pourraient se gâter en route, et endommager ceux qui se trouveraient dans leur voisinage. Ces poissons ne sont pas perdus; des hommes les achètent à bon compte, pour les transporter à petites distances, dans des hottes et sur le dos.

On met depuis six jusqu'à douze raies marchandes ou franches dans un grand panier dit *deux par cheval;* dans les paniers moyens, *trois au cheval,* on met trois raies blanches et deux grises; moins, si elles sont très-grosses.

Les anges et les tires suffisent quelquefois pour remplir un panier, et communément on choisit des paniers proportionnés à la grandeur d'un ou deux de ces poissons: au reste, on conçoit bien que le nombre des poissons qui tiennent dans un panier dépend de l'espèce et de la grosseur des poissons qu'on y enferme.

Quand les paniers sont remplis, on les couvre de paille longue *f, Pl.* 20, *N°. III,* qu'on nomme *glu,* et on forme ce qu'on appelle *le chaperon,* qu'on arrête avec de la ficelle *G,* tels que sont les paniers *H,* ainsi que les cloyères *I,* et avec la même paille on forme les *torchettes.*

Les femmes, qui font très-adroitement ce travail, n'ont pour outils qu'un couteau et un épissoir *K.* L'épissoir est un poinçon de fer, figuré comme le bout d'une corne; et il sert à écarter les osiers, pour avoir la facilité de passer les ficelles. Il semble qu'une aiguille d'emballeur serait plus commode.

Deux grands paniers, comme nous l'avons dit, font la charge d'un cheval; on les attache des deux côtés du bât.

Un cheval porte trois moyens paniers, deux qu'on attache aux côtés du bât, et un qu'on met par-dessus.

A l'égard des petits paniers, on les accouple pour en mettre quatre aux côtés du bât et un cinquième par-dessus, ou bien on y met une cloyère avec quelques torquettes.

§ 5. — *Transport du poisson par les chasse-marées.*

Nous avons dit déjà qu'il y avait des hommes qui transportaient de la marée sur le dos à de petites distances: on en voit un dans le lointain, *Pl.* 20, *N°. IV;* mais la marée qu'on transporte au loin se chasse ou à dos de cheval, ou dans des fourgons. Quand les chevaux sont chargés comme nous l'avons expliqué, les chasse-marées partent pour leur destination, comme on le voit, *Pl.* 20, *N°. IV.* Ils font ordinairement 60 lieues en 35 ou 40 heures, et l'été, quand ils chassent jour et nuit, ils font cette même route en 24 heures; mais alors ils ont des relais.

Quand il y a beaucoup de marée, sur-tout lorsqu'il fait frais, et que les chemins sont praticables, on chasse sur des fourgons, dont on proportionne les dimensions à la grandeur des paniers, pour mettre sur une charrette trente paniers, qui feraient la charge de 15 chevaux; soixante à soixante-quatre moyens paniers et des petits à proportion.

§ 6. — *Transport du poisson d'eau douce, mort.*

La plupart des poissons d'eau douce se transportent en vie, comme nous l'expliquerons dans la suite; mais comme ce transport exige des frais, on préfère pour les éviter, lorsqu'on n'a pas une grande quantité de poissons, de les transporter morts: pour cela, on les assomme au sortir de l'eau, et on les arrange en les couchant tout leur long dans des paniers, avec de la paille fraîche, ou des orties; quelques personnes les vident et mettent dans le corps un morceau de mie de pain trempé dans du vinaigre. Quand il ne fait pas chaud, les gros brochets peuvent être conservés 4 ou 5 jours, et les grosses carpes 2 ou 3. Ces poissons n'en sont que plus délicats; mais les petits ne sont jamais meilleurs que quand on les apprête au sortir de l'eau.

Le moyen de conserver les poissons long-temps pour les transporter fort loin est de les saler, de les sécher, de les fumer, de les mariner. Nous rapportons tous ces moyens de conservation dans les articles des *anchois,* du *hareng,* de la *morue,* du *saumon,* du *thon,* etc.

Dans le nord, on fait de grandes pêches lorsque les gelées commencent à être constantes, et le poisson gelé se conserve tant qu'on veut.

A la Chine, on charge des bateaux avec des poissons et de la neige; on les couvre d'une épaisse couche de paille, et on les conserve dans les glacières fort long-temps, et quelquefois on les transporte à des distances considérables.

ARTICLE 2. — TRANSPORT DES POISSONS QU'ON VEUT CONSERVER EN VIE.

Comme ce sont les poissons d'eau douce qu'on transporte le plus ordinairement en vie, nous commencerons par ce qui les regarde.

Quand on pêche des étangs, la multitude du poisson que l'on prend, ne pouvant être consommée sur le lieu, est destinée à être transportée dans des réservoirs, ou, comme c'est le cas le plus ordinaire, chez des marchands, qui les conservent pour les revendre en détail.

Dans ces différens cas, il faut transporter les poissons en vie jusqu'au lieu où l'on veut les déposer dans des réservoirs. Ordinairement les réservoirs des particuliers ne sont pas très-éloignés des étangs, et le transport n'est pas considérable; mais les marchands sont souvent dans le cas de transporter fort

loin leur poisson. Ainsi on peut distinguer deux espèces de transports, l'un à une petite distance, l'autre à de fort grandes.

§ 1. — *Transport du poisson à de petites distances.*

Les carpes, sur-tout celles qui sont grosses, ont la vie assez dure pour être transportées en vie dans une hotte, pourvu que le temps soit frais et qu'elles ne soient que 2 heures hors de l'eau; mais si le lieu était éloigné, il vaudrait mieux les assommer pour les transporter mortes; car le poisson qui meurt de lui-même perd beaucoup de son mérite.

Les transports à de petites distances, pour rendre le poisson aux réservoirs des particuliers, ou aux ports des grandes rivières, se font par charrois. On met les poissons dans des tonnes, *a, Pl.* 21, *N°. III*, qui ont, au lieu de bonde, une ouverture de 6 ou 8 pouces en carré. On remplit ces tonnes, aux trois quarts avec de l'eau claire, dans laquelle on met le poisson qu'on veut transporter espèce par espèce. Cependant on ne fait pas de difficulté de mettre des tanches avec les carpes, et des perches avec les brochets. Quand on a mis dans chaque tonne une quantité convenable de poisson, on achève de les remplir d'eau, et on ferme l'ouverture de la bonde avec une trappe qui joint assez exactement, ou avec une espèce de natte faite de joncs de marais, dont on forme comme un tampon. On charge les tonnes sur des charrettes; celles qu'on place entre les roues sont mises de long, *a, Pl.* 21, *N°. III*; celles qui sont à l'avant ou à l'arrière sont de *roule*. Le poisson qu'on met dans celles-ci étant moins fatigué, on y dépose les plus délicats, tels que les brochets et les perches, et l'on met dans les tonnes du milieu les poissons qui supportent mieux le transport, tels que les carpes, les tanches et les anguilles.

Il faut proportionner la quantité des poissons qu'on met dans les tonnes, 1°. à la grandeur des tonnes; 2°. à l'espèce de poisson qu'on veut transporter; 3°. à la grandeur des poissons; 4°. à la distance où l'on doit les conduire.

Pour partir d'un point fixe, supposons que les tonnes soient des demi-queues, jauge d'Orléans. Si ces futailles ont servi à mettre du vin, il faut gratter la gravelle, laver les futailles et les échauder le mieux qu'il est possible; puis brûler dedans de la paille, tournant en différens sens les pièces, pour que toutes les parties en ressentent la chaleur.

Si le transport est de 4 à 5 lieues, ce qui fait une distance considérable par charroi lorsque les carpes ont un pied marchand de longueur entre œil et batte, qu'on mesure depuis le bas de l'œil jusqu'à la fourchette de la queue, on met au plus 30 de ces carpes dans une tonne de la jauge que nous avons fixée. Si c'étaient de grosses carpes, on n'en mettrait que 8 ou 10; mais si les carpes étaient petites, on en mettrait 40 et plus, proportionnellement à leur grosseur.

Tous les poissons ne s'accommodent pas également du transport. En général, les poissons voraces sont plus délicats que les autres; c'est pourquoi on ne met dans chaque tonne que 8 ou 10 brochets de 12 à 15 pouces entre œil et batte; et si c'étaient de gros brochets-carreaux, on n'en mettrait que 2 ou 3 au plus; et à cause de leur délicatesse, on les met dans les tonnes qui sont chargées de roule, et préférablement dans celle qui est immédiatement derrière le limonier; le flot est moins grand dans ces tonnes que dans celles qui sont de long, et la tonne qui est derrière le limonier éprouve moins de cahots que les autres. La perche est encore plus délicate que le brochet; mais l'anguille et la lamproie supportent très-aisément le transport, quoique ce soient des poissons voraces.

A l'égard du saumon, il faut renoncer à le transporter. On a essayé d'en transporter 12 dans une petite bascule à 18 ou 20 lieues de distance, y apportant toutes les précautions possibles; il n'en est arrivé que 3 ou 4 en vie.

On n'est guère dans le cas de transporter par charroi des poissons dans les chaleurs, parce que la pêche des étangs se fait en automne ou en hiver; mais si, par accident, on était pris de chaleur ou d'un temps d'orage, il faudrait de temps en temps donner de l'air aux tonnes, mettre de la paille mouillée dessus, et avoir soin de tirer quelquefois une partie de l'eau des tonnes pour y en remettre de nouvelle. Cette précaution est toujours utile, et elle devient nécessaire quand le transport est long.

Le froid n'est pas autant à craindre que le chaud; cependant, quand il gèlera, on fera bien de couvrir les tonnes avec de la paille ou des herbes de marais.

Avec les précautions que nous venons de rapporter, on peut transporter les poissons aux réservoirs qui leur sont destinés, ou aux ports des rivières navigables, pourvu que ce ne soit pas à de grandes distances. Mais quand on a une fois gagné les rivières navigables, on peut, au moyen des bateaux à vivier, qu'on nomme *bascules* ou *boutigues*, les transporter jusqu'à 50, 60 et 80 lieues de l'endroit où ils ont été pêchés.

Les pêcheurs de rivières, qui n'ont que peu de poissons à transporter à de petites distances, le font à dos de cheval, dans des *bachottes* qui sont attachées debout à côté du bât, *Pl.* 21, *N°. III*, le fond d'en haut étant percé d'une grande ouverture qu'on ferme avec une trappe ou un tampon de jonc de marais, comme nous l'avons dit à l'occasion des tonnes.

Quand le transport est éloigné, il est bon d'avoir des relais.

§ 2. *Transport du poisson d'eau douce par bateaux.*

Comme les bateaux, *Pl.* 20, *N°. VI, fig.* 2, n'ont aucune charge à porter, il suffit, pour les tenir à flot, que les portions *a* de l'avant et *b* de l'arrière ne prennent point l'eau; le milieu *c c*, où l'on met le poisson, est percé de nombre de trous, qui ont ordinairement un pouce de diamètre, et qui sont moins grands s'il y a des anguilles ou des lamproies; cette capacité communiquant avec l'eau de la rivière au moyen de ces ouvertures, le poisson est dans une eau perpétuellement renouvelée, et presque dans la rivière même. Aussi quand on ne met pas trop de poisson dans un de ces bateaux qu'on nomme *bascules* ou *boutigues*, il s'y porte bien, et il y vit très-long-temps, à moins qu'il ne

survienne des circonstances fâcheuses, comme des orages et du tonnerre, des eaux fort basses où il n'en reste que quelques pouces dans la bascule, de fortes gelées, de la neige, ou même des crues occasionnées par des neiges fondues; enfin des débordemens qui rendent les eaux fort troubles.

Quand il fait fort chaud, on découvre les bascules et on étend dessus des bannes mouillées. Lorsqu'il gèle, on casse la glace et on jette les glaçons à l'eau; s'il tombe de la neige, on balaie le dessus des bascules; si les eaux sont fort basses, on essaie d'échouer les bascules dans des endroits où l'eau soit profonde; moyennant ces précautions, il meurt peu de poisson lorsqu'on n'en a pas trop rempli les bascules.

On a soin de diviser la capacité intérieure des bascules par six ou huit compartimens *d d*, qui ne communiquent point les uns avec les autres, pour mettre séparément les différentes espèces de poissons : on les nomme *étuis*; et dans les étuis destinés aux brochets, on met moins de poisson que dans ceux où sont les carpes.

Les pêcheurs de la Camargue ont, sur le Rhône, des bateaux à-peu-près semblables à nos bascules de la Seine, dans lesquels ils mettent les poissons qu'ils viennent de prendre; et avec cette précaution, ils les transportent assez loin sur le Rhône, aux endroits où ils savent qu'ils les vendront avantageusement.

Les pêcheurs de Lyon, qui prennent du poisson dans le Rhône, ont de petits bateaux qui peuvent contenir quatre hommes, et au milieu est un caisson percé, où ils jettent leur poisson vivant, qui s'y conserve 15 jours et plus.

On voit un plan de bascule *Pl.* 20, *N°. VI, fig.* 2, et au-dessous est une coupe suivant la longueur.

§ 3. *Bâtiment de mer analogue aux bascules, pour conserver le poisson de mer en vie.*

On lit, dans l'*Histoire de la Chine, de Semedo, I^re^. part., p.* 7, qu'on vient tous les ans pêcher dans la rivière de Nankin, pour la table de l'empereur, et que, bien qu'il y ait 50 à 60 journées de Nankin à la cour du Souverain, les poissons y sont conduits frais, et qu'on les nourrit avec de la viande qu'on leur donne de temps en temps.

Les Anglais ont de petits heux, où il y a un réservoir plein d'eau, avec lesquels ils transportent, des côtes de France en Angleterre, des crustacés que les pêcheurs français conservent en vie dans de petits parcs de claie.

Les Hollandais, et, à leur imitation, les Dunkerquois, ont fait construire des bâtimens propres à conserver à la mer les poissons qu'on pêche vivans, pour les livrer plus frais à la côte.

La longueur de ces petits bâtimens, *Pl.* 20, *N°. VI, a b*, prise à la ligne de flottaison, en dehors des membres, est de 41 pieds. La largeur à la ligne de flottaison auprès du grand mât *c*, au dehors des membres, est de 14 pieds et demi.

L'endroit *d*, où l'on conserve le poisson dans l'eau, est établi dans la cale et placé à l'arrière du grand mât; son étendue vers l'arrière est, en dedans, de 7 pieds et demi; la largeur du vivier est celle du bâtiment en cet endroit; et à 3 pieds et demi au-dessus de la quille, est un faux pont *e*, qui forme le dessus du vivier.

Pour donner de l'air au vivier, il y a un tuyau *p*, qu'on nomme le *soupirail*, et qui s'étend de toute la longueur du vivier; mais il a seulement 2 pieds de largeur, et s'élève jusqu'au-dessus du pont, où il y a une écoutille *g*, qu'on ferme quand on le juge à propos. La capacité du vivier peut être regardée comme une soute formée par de forts bordages bien calfatés; et cette soute est divisée par plusieurs cloisons *e*, qui donnent la facilité de mettre à part les différentes espèces de poissons, et qui amortit le flot de l'eau dans les mouvemens de roulis et de tangage. La *fig.* 1, *o o*, représente la coupe du bâtiment à l'arrière du vivier. Les lettres *p p* représentent la coupe du bâtiment à l'avant du vivier.

Toute la partie du bâtiment, depuis le vivier *d* jusqu'à l'étambot, est occupée par des soutes ou parcs, pour mettre les tonnes et les autres ustensiles pour la pêche. Il y en a une auprès du grand mât *c* vers l'avant, qu'on nomme *la fosse aux câbles*, dans laquelle on met les filets, les câbles, les voiles, etc.; et toute la partie *l*, depuis cette soute en avant jusqu'au mât de misaine *M*, est destinée pour le logement de l'équipage. La cuisine est marquée en *n*.

Le poisson frais de la pêche de Dunkerque se prend en été sur le *doggers-bank*, et en hiver sur le petit nord, à 60 ou 80 lieues au large dans le nord de Dunkerque. C'est donc de cette distance qu'on le transporte à Dunkerque. Comme il risquerait d'être gâté dans cette traversée, qui dure plus ou moins de temps, suivant la direction des vents, si on le transportait mort, on a imaginé de le transporter vivant dans le bateau à vivier dont nous venons de parler.

Lorsque la mer est belle, on peut le conserver vivant pendant un mois; mais quand le bateau est fort battu de la mer, le poisson ne peut vivre que 5 à 6 jours.

On pense que, dans l'un et l'autre cas, il se conserverait plus long-temps dans des bateaux de 80 tonneaux, attendu que leurs viviers auraient plus de capacité.

Il n'y a pas de choix pour l'espèce de poisson qu'on se propose de transporter dans le vivier; on met seulement dans des compartimens différens les poissons plats et les poissons ronds, et on a l'attention de ne pas y en mettre de blessés.

On nourrit le poisson dans le vivier avec toute sorte de menus poissons et les dépouilles de ceux qui ont été blessés pendant la pêche : on en fait même provision dans des tonnes pour nourrir les autres poissons pendant le retour du bateau; mais il ne laisse pas d'en mourir toujours quelques-uns au transport, sur-tout par les mauvais temps.

§ 4. — *Transport des vers marins.*

Il y a des ports fond de roche ou de galet, où l'on pratique beaucoup la pêche aux haims, mais où l'on manque de vers marins noirs, qui fournissent les meilleurs appâts pour les soles; ce qui oblige quantité de pêcheurs aux cordes de tirer ces vers d'autres ports, où ils sont abondans, lors même que

ces plages abondantes en ces sortes de vers sont fort éloignées de la demeure des pêcheurs qui en ont besoin.

Nous avons dit comment on fait la recherche de ces vers dans les sables. Les femmes, les filles, ainsi que quelques jeunes garçons vigoureux, se chargent de les porter aux pêcheurs; et comme il faut qu'ils soient livrés vivans, les porteurs de vers les mettent dans des gamelles de bois, *n, Pl. 17, N°. IV,* remplies d'eau de mer, pendues par une anse à l'extrémité d'un bâton qu'ils mettent sur leurs épaules, et ils courent avec tant de vitesse, qu'ils ne sont quelquefois que 2 heures à faire les 6 lieues qu'on compte du Crotoi, par exemple, au Tréport, traversant les bancs de sable et les flaques d'eau qui se trouvent sur leur route; peu d'hommes formés font ce travail, auquel ils succomberaient bientôt; il n'y a que les jeunes gens qui puissent le soutenir. Pour cela, les garçons et les filles sont habillés très-légèrement l'hiver comme l'été; souvent ils n'ont que leur chemise pour tout vêtement, comme on le voit représenté *Pl. 20, N°. V. V. Étang, Réservoir.*

DEUXIÈME SECTION.

EXPOSÉ DE LA LÉGISLATION SUR LA PÊCHE FLUVIALE ET MARITIME.

Dans le principe, la pêche était permise à tout le monde par le droit des gens, tant dans la mer que dans les fleuves, rivières, étangs et autres amas d'eau; mais le droit civil ayant distingué ce que chacun possédait en propriété, il a fallu établir des règles pour la pêche: les unes concernent la pêche fluviale, et les autres la pêche maritime.

PREMIÈRE PARTIE.

PÊCHE FLUVIALE.

(*Réglemens.*)

Nous avons donné, dans le Discours préliminaire de ce *Dictionnaire,* l'histoire de la législation sur la pêche fluviale, et nous avons inséré dans notre *Recueil des Réglemens forestiers* les ordonnances, arrêts du conseil, lois, arrêtés du gouvernement, arrêts et instructions qui se rapportent à cette pêche. Nous allons, dans cet article, présenter l'ensemble de cette législation, en commençant par l'ordonnance de 1669.

CHAPITRE Ier. — DU DROIT DE PÊCHE DANS LES FLEUVES, RIVIÈRES, CANAUX ET RUISSEAUX, ET DES DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES SUR L'EXERCICE DE CETTE PÊCHE.

§ 1. — *Dispositions de l'ordonnance de 1669.*

TITRE XXVII.

Art. 41. Déclarons la propriété de tous les fleuves et rivières portant bateaux de leurs fonds sans artifice et ouvrages de main, dans notre royaume et terre de notre obéissance, faire partie du domaine de notre couronne; nonobstant tous titres et possessions contraires, sauf les droits de pêche, moulins, bacs et autres usages que les particuliers peuvent y avoir par titres et possessions valables, auxquels ils seront maintenus.

Art. 42. Nul, soit propriétaire ou engagiste, ne pourra faire moulins, batardeaux, écluses, gords, pertuis, murs, plants d'arbres, amas de pierres, de terres et de fascines, ni autres édifices ou empêchemens nuisibles au cours de l'eau dans les fleuves et rivières navigables et flottables, ni même y jeter aucunes ordures, immondices, ou les amasser sur les quais et rivages, à peine d'amende arbitraire. Enjoignons à toutes personnes de les ôter dans 3 mois du jour de la publication des présentes; et si aucuns se trouvent subsister après ce temps, voulons qu'ils soient incessamment ôtés et levés à la diligence de nos procureurs des maîtrises, aux frais et dépens de ceux qui les auront faits ou causés, sur peine de 500 livres d'amende, tant contre les particuliers que contre le juge et notre procureur, qui auront négligé de le faire, et de répondre en leurs privés noms des dommages et intérêts.

Art. 43. Ceux qui ont fait bâtir des moulins, écluses, vannes, gords et autres édifices dans l'étendue des fleuves et rivières navigables et flottables, sans en avoir obtenu la permission de nous ou de nos prédécesseurs, seront tenus de les démolir, sinon le seront à leurs frais et dépens.

Art. 44. Défendons à toutes personnes de détourner l'eau des rivières navigables et flottables, ou d'en affaiblir et altérer le cours par tranchées, fossés et canaux, à peine contre les contrevenans d'être punis comme usurpateurs, et les choses réparées à leurs dépens.

TITRE XXVIII.

Art. 7. Les propriétaires des héritages aboutissant aux rivières navigables laisseront le long des bords 24 pieds au moins de place en largeur pour chemin royal et trait des chevaux, sans qu'ils puissent planter arbres ni tenir clôture ou haie plus près que 30 pieds du côté que les bateaux se tirent, et 10 pieds de l'autre bord, à peine de 500 livres d'amende, confiscation des arbres, et d'être les contrevenans contraints à réparer et remettre les chemins en état à leurs frais.

TITRE XXXI.

Art. 1er. Défendons à toutes personnes, autres que les maîtres pêcheurs reçus ès-siéges des maîtrises par les maîtres particuliers ou leurs lieutenans, de pêcher sur les fleuves et rivières navigables, à peine de 50 livres d'amende et de confiscation du poisson, filets et autres instrumens de pêche pour la première fois; et pour la seconde, de 100 livres d'amende, outre pareille confiscation, même de punition plus sévère, s'il y échet (1).

Art. 5. Défendons de pêcher en quelques jours et saisons que ce puisse être, à autres heures que depuis le lever du soleil jusqu'à son coucher, sinon

(1) Voyez ci-après la loi du 14 floréal an 10, qui a rétabli la ferme de la pêche au profit du Trésor, et qui porte que l'amende sera de 50 à 200 fr.

aux arches des ponts, aux moulins et aux gords où se tendent les dideaux, auxquels lieux on pourra pêcher tant de nuit que de jour (1).

Art. 6. Les pêcheurs ne pourront pêcher durant le temps du frai; savoir, aux rivières où la truite abonde sur tous les autres poissons, depuis le 1er. février jusqu'à la mi-mars, et aux autres depuis le 1er. avril jusqu'au 1er. juin, à peine, pour la première fois, de 20 livres d'amende et d'un mois de prison, et du double de l'amende et de 2 mois de prison pour la seconde, et du carcan, fouet et bannissement du ressort de la maîtrise pendant 5 années pour la troisième (2).

Art. 7. Exceptons toutefois de la prohibition contenue en l'article la pêche aux saumons, aloses et lamproies, qui sera continuée en la manière accoutumée.

Art. 8. Ne pourront aussi mettre bires ou nasses d'osier à bout des dideaux, pendant le temps de frai, à peine de 20 livres d'amende et de confiscation du harnais pour la première fois, et d'être privés de la pêche pendant un an pour la seconde.

Art. 9. Leur permettons néanmoins d'y mettre des chausses ou sacs du moule de 18 lignes en carré et non autrement, sur les mêmes peines; mais après le temps de frai passé, ils y pourront mettre des bires ou nasses d'osiers à jour, dont les verges seront éloignées les unes des autres de 12 lignes au moins.

Art. 10. Faisons très-expresses défenses aux maîtres pêcheurs de se servir d'aucuns engins et harnais prohibés par les anciennes ordonnances sur le fait de la pêche, et en outre de ceux appelés giles, tramail, furet, épervier, chaslon et sabre, dont elles ne font point mention, et de tous autres qui pourraient être inventés au dépeuplement des rivières; comme aussi d'aller au barandage et mettre des bacs en rivière, à peine de 100 livres d'amende pour la première fois, et de punition corporelle pour la seconde (3).

Art. 11. Leur défendons, en outre, de bouiller avec bouilles ou rabots, tant sous les chevrins, racines, saules, osiers, terriers et arches, qu'en autres lieux, ou de mettre lignes avec échecs et amorces vives; ensemble de porter chaînes et clairons en leurs batelets, et d'aller à la fare ou de pêcher dans les noues avec filets, et d'y bouiller pour prendre le poisson et le frai qui a pu y être porté par le débordement des rivières, sous quelque prétexte, en quelque temps et manière que ce soit, à peine de 50 livres d'amende contre les contrevenans, et d'être bannis des rivières pour 3 ans, et de 300 livres contre les maîtres particuliers ou leurs lieutenans qui en auront donné la permission (1).

Art. 12. Les pêcheurs rejetteront en rivière les truites, carpes, barbeaux, brêmes et mouniers qu'ils auront pris, ayant moins de 6 pouces entre l'œil et la queue; et les tanches, perches et gardons qui en auront moins de 5, à peine de 100 livres d'amende, et confiscation contre les pêcheurs et marchands qui en auront vendu ou acheté.

Art. 13. Voulons qu'il y ait en chacune maîtrise un coin dans lequel l'écusson de nos armes sera gravé, et autour le nom de la maîtrise, duquel on se servira pour sceller en plomb les harnais ou engins des pêcheurs, qui ne pourront s'en servir que le sceau n'y soit apposé, à peine de confiscation et de 20 livres d'amende, et sera fait registre des harnais qui auront été marqués, ensemble du jour et du nom du pêcheur qui les aura fait marquer, sans que pour ce nos officiers puissent prendre aucuns salaires. V. l'article 52 du *Cahier des charges*.

Art. 14. Défendons à toutes personnes de jeter dans les rivières aucune chaux, noix vomique, coque du Levant, mommie et autres drogues ou appâts, à peine de punition corporelle (2).

Art. 15. Faisons inhibitions à tous mariniers, contre-maîtres, gouverneurs et autres compagnons de rivières, conduisant leurs nefs, bateaux, besongnes, marnais, flettes ou nacelles, d'avoir aucuns engins à pêcher, soit de ceux permis ou défendus, tant par les anciennes ordonnances que par ces présentes, à peine de 100 livres d'amende et de confiscation des engins (3).

Art. 16. Ordonnons que toutes les épaves qui seront pêchées sur les fleuves et rivières navigables soient garées sur terre, et que les pêcheurs en donnent avis aux sergens et garde-pêches, qui seront tenus d'en dresser procès-verbal et de les donner en garde à des personnes solvables, qui s'en chargeront, dont notre procureur prendra communication au greffe aussitôt qu'il y aura été porté par le sergent ou garde-pêche, et en fera faire la lecture à

(1) Cet article ne détermine point de peine : il a été suppléé à son silence, à l'égard des fermiers de la pêche, par l'art. 46 du *Cahier des charges*, qui fixe une indemnité de 30 fr.

(2) A l'exception des peines infamantes prononcées par cet article, on en applique toujours les dispositions aux contrevenans, soit qu'il s'agisse de rivières navigables ou non, soit qu'il s'agisse de pêcheurs de profession ou de toute autre personne. *V. le chap. III*, § 3.

Le temps du frai n'est pas le même pour toutes les régions, et on a été forcé de déroger aux dispositions de l'article 6, par une déclaration du roi, du 24 août 1773, pour plusieurs rivières. *V. le chap. IV*.

(3) Les dispositions de cet article s'appliquent également à toutes les rivières et ruisseaux et à tout contrevenant, fermier ou non de la pêche. V. le *chap. III*, § 3, et le § 1 du même *chap.*, où nous rappelons les engins prohibés par les ordonnances.

Ceux qui, n'étant pas fermiers de la pêche, se servent d'engins prohibés, encourent la peine portée par l'article ci-dessus de l'ordonnance, et non celle déterminée par l'art. 14 du tit. 5 de la loi du 14 floréal an 10. (*Arr. de la Cour de cass., du 2 mars 1809.*)

(1) Ces défenses sont générales, de même que celles des articles précédens.

(2) Divers arrêts du conseil ont pareillement défendu de faire rouir du chanvre et du lin dans les rivières, parce que ces substances font mourir le poisson. V. *Rouissage et l'art. 58 du Cahier des charges*.

(3) L'exécution de cet article est recommandée par le *Cahier des charges*, art. 56; et c'est une conséquence de la loi du 14 floréal an 10, qui a restitué au domaine le droit exclusif de la pêche dans les rivières navigables, et qui a dû faire revivre ledit article, momentanément abrogé par le décret de la Convention du 8 frimaire an 2, qui avait déclaré que la pêche dans les rivières navigables était libre à tout le monde.

La peine prononcée par cet article est applicable, soit que le bateau soit en mouvement ou qu'il soit amarré. (*Arrêt de la Cour de cass., du 29 octobre 1813.*)

la première audience ; sur quoi, le maître ou son lieutenant ordonnera que, si dans un mois les épaves ne sont demandées et réclamées, elles seront vendues à notre profit au plus offrant et dernier enchérisseur, et les deniers en provenant mis ès-mains de nos receveurs, sauf à les délivrer à celui qui les réclamera un mois après la vente, s'il est ainsi ordonné, en connaissance de cause.

Art. 17. Défendons de prendre et enlever les épaves sans la permission des officiers de nos maîtrises, après la reconnaissance qui en aura été faite, et qu'elles aient été jugées à celui qui les réclame.

Art. 18. Faisons défenses à toutes personnes d'aller sur les mares, étangs et fossés, lorsqu'ils seront glacés, pour en rompre la glace et y faire des trous, et de porter flambeaux, brandons et autres feux, à peine d'être punis comme de vol (1).

Art. 21. Pour le rempoissonnement de nos étangs, le carpeau aura 6 pouces au moins, la tanche 5 et la perche 4, et à l'égard du brocheton, il sera de tel échantillon que l'adjudicataire voudra ; mais il ne se jettera aux étangs, mares et fossés qu'un an après leur empoissonnement : ce qui sera observé pour les étangs, mares et fossés des ecclésiastiques et communautés, de même que pour les nôtres. Enjoignons aux officiers des maîtrises d'y tenir la main, sans pouvoir prétendre aucuns frais ni droits, à peine de concussion.

Art. 22. Tous les maîtres pêcheurs de nos rivières, et ceux des particuliers qui ont droit de pêche sur les fleuves et rivières navigables, répondront pour les délits qu'ils y commettront par-devant les officiers des maîtrises et non par-devant les juges des seigneurs, auxquels en interdisons la connaissance, et seront condamnés selon la rigueur de nos ordonnances.

Art. 24. Permettons aux maîtres, lieutenans et nos procureurs, de visiter les rivières, bannetons, boutiques et étuis des pêcheurs ; et s'ils y trouvent du poisson qui ne soit pas des longueur et échantillon ci-dessus prescrits, ils feront procès-verbal de la qualité et quantité qu'ils en auront trouvée, et assigneront les pêcheurs pour répondre du délit, le tout sans frais.

Art. 25. Si les officiers des maîtrises trouvent des engins et harnais défendus, ils les feront brûler à l'issue de leur audience au-devant de la porte de leur auditoire, et condamneront les pêcheurs sur qui ils auront été saisis aux peines ci-devant déclarées, sans les pouvoir modérer, à peine de suspension de leurs charges pour un an.

Art. 26. Toutes les amendes jugées pour raison des rivières navigables et flottables, et pour toutes nos eaux, seront reçues à notre profit par le sergent collecteur des amendes dans chacune maîtrise ou département, pour lesquelles il en sera usé comme pour celles de nos forêts, et ce qui nous en reviendra sera payé ès-mains du receveur et par lui au receveur général, comme les autres deniers de sa charge.

(1) Tels sont les articles du titre XXXI de l'ordonnance de 1669, dont l'exécution a été ordonnée par l'arrêté du 28 messidor an 6. Cet arrêté ne fait pas mention de l'article 4 du même titre, qui défend aux pêcheurs de pêcher aux jours de dimanche et de fête, sous peine de 4o francs d'amende ; mais aucune loi actuellement en vigueur n'ayant dérogé à cet article, il doit être exécuté.

Dispositions des titres XXV et XXVI de l'ordonnance de 1669, concernant la pêche qui appartient aux communes et aux particuliers.

Les communes ont le droit de pêcher sur les rivières non navigables lorsqu'elles ont des bois, pâtis ou autres propriétés qui y aboutissent ; mais, dans ce cas, elles sont tenues d'affermer ce droit au plus offrant et dernier enchérisseur. (*Ord. de 1669, tit. XXV, art.* 17.)

Tous particuliers habitans, autres que les adjudicataires, qui ne pourront être que deux en chaque commune, ne peuvent pêcher ès-eaux, étangs, rivières, fossés, marais et pêcheries communes, nonobstant toutes coutumes et possessions contraires, à peine de 20 fr. d'amende et d'un mois de prison pour la première fois, et de 100 fr. d'amende avec bannissement de la paroisse en récidive. (*Ib., art.* 18.)

Les riverains peuvent empêcher toutes personnes de pêcher le long de leurs propriétés, et de faire condamner les contrevenans aux mêmes peines que ceux qui pêchent dans les fleuves et rivières navigables sans en avoir le droit. (*Ord. de* 1669, *tit. XXVI, art.* 5.)

§ 2. — *Dispositions générales et spéciales sur le droit de pêche dans les fleuves et rivières.*

Nous avons vu que l'art. 41 du tit. XXVII de l'ordonnance de 1669 déclarait faire partie du domaine de la couronne les fleuves et rivières portant bateaux de leurs fonds et sans ouvrages de main d'homme.

Une déclaration du roi, du mois d'avril 1683, ajoute aux fleuves et rivières dont la propriété appartient aux rois, les îles, îlots et atterrissemens, en exceptant les propriétaires qui rapporteraient des titres valables de propriété avant le 1er. avril 1566, qui les auraient confirmés en leur propriété, ainsi que ceux qui rapporteraient des titres de possession avant ce même temps, en payant néanmoins par ces derniers, à chaque année, le vingtième du revenu annuel desdites îles, îlots et atterrissemens : ce qui a été étendu à ceux qui ne pourraient prouver leur possession desdites îles, îlots, atterrissemens, accroissemens, alluvions, *droits de pêche* et de péage, ponts, moulins, bacs et autres droits, etc., sur les rivières navigables du royaume, que depuis l'année 1566 ; à la charge aussi par eux de payer au roi une certaine finance. On peut voir, à ce sujet, dans les *Conférences* de Gallon, l'édit du mois de décembre 1693 ; la déclaration du roi, du 7 août 1694, et un autre édit du mois d'avril 1713.

Ainsi, pour pouvoir se dire vraiment propriétaire d'îles, îlots, péages, etc., il fallait avoir satisfait aux édits et déclarations du roi.

La nouvelle législation sur cet objet est fixée par les art. 556, 559, 560, 561, 562 et 563 du *Code civil*, rapportés au mot *Alluvion* du *Dictionnaire des Forêts*.

Il faut observer que les rivières navigables ne sont du domaine de l'état que depuis l'endroit où elles

sont navigables, ainsi qu'il a été jugé par arrêt du 9 décembre 1651, qui a décidé que la Loire au-dessus de Rouane, où elle ne porte point bateau, était seigneuriale et non royale. Telle est aussi, dit Jousse, dans son *Commentaire de l'ordonnance de* 1669, la rivière du Loiret, près d'Orléans, qui n'est navigable que depuis le pont de Saint-Mesmin.

A l'égard des rivières non navigables, il était de principe, avant la révolution, que les seigneurs du territoire de la situation de ces rivières pouvaient y exercer le droit de pêche. Dans la plupart des pays de droit écrit et dans différentes Coutumes, telles que celles du Bourbonnais, d'Anjou, de Tours, la pêche était attribuée au seigneur haut-justicier, à l'exclusion du seigneur du fief; mais dans les Coutumes qui n'avaient point de pareilles dispositions, on regardait le droit de pêche comme un droit de fief, dont devait jouir le seigneur féodal du cours d'eau, quoique la justice appartînt à un autre seigneur.

La loi du 22 novembre 1790 sur la législation domaniale et le *Code civil* maintiennent le principe consacré, ou plutôt rappelé par l'ordonnance de 1669, que les fleuves et rivières navigables font partie du domaine public.

De là les dispositions suivantes du tit. V de la loi du 14 floréal an 10 :

« Art. 12. A compter du 1er. vendémiaire prochain, nul ne pourra pêcher dans les fleuves et rivières navigables, s'il n'est muni d'une licence, ou s'il n'est adjudicataire de la ferme de la pêche, conformément aux articles suivans.

» Art. 13. Le gouvernement déterminera les parties des fleuves ou rivières où il jugera la pêche susceptible d'être mise en ferme, et il réglera, pour les autres, les conditions auxquelles seront assujettis les citoyens qui voudront y pêcher moyennant une licence.

» Art. 14. Tout individu qui, n'étant ni fermier de la pêche ni pourvu de licence, pêchera dans les fleuves et rivières navigables autrement qu'à la ligne flottante et à la main, sera condamné : 1°. à une amende qui ne pourra être moindre de 50 fr., ni excéder 200 fr.; 2°. à la confiscation des filets et engins de pêche; 3°. à des dommages-intérêts envers le fermier de la pêche d'une somme pareille à l'amende. L'amende sera double en cas de récidive.

» Art. 15. Les délits seront poursuivis et punis de la même manière que les délits forestiers.

» Art. 16. Les gords, barrages et autres établissemens fixes de pêche, construits ou à construire, seront pareillement affermés après qu'il aura été reconnu qu'ils ne nuisent point à la navigation; qu'ils ne peuvent produire aucun atterrissement dangereux, et que les propriétés riveraines n'en peuvent souffrir de dommage. »

L'arrêté du gouvernement, du 17 nivôse an 12, après avoir ordonné que l'art. 14 de la loi du 14 floréal an 10 sera exécuté selon sa forme et teneur, ajoute : « et en conséquence, tout individu autre que les fermiers de la pêche ou les pourvus de licence, ne pourra pêcher sur les fleuves et rivières navigables qu'avec une ligne flottante, tenue à la main. »

A l'égard des rivières non navigables, les droits exclusifs d'y exercer la pêche ont été considérés comme droits féodaux, et abolis par les art. 2 et 5 du décret du 25 août 1792, et par les décrets interprétatifs des 6 et 30 juillet 1793. V. ces lois au *Recueil des Réglemens forestiers.*

§ 3. — *Les ci-devant seigneurs qui avaient, avant* 1789, *la possession immémoriale du droit exclusif de la pêche dans les rivières non navigables, peuvent-ils encore y exercer ce droit le long des héritages dont ils ne sont pas propriétaires?*

M. Merlin traite cette question de la manière suivante, dans son *Recueil des Questions de droit,* imprimé en 1810 :

« Je m'étais proposé, dit-il, d'omettre ici cette question, comme inutile, et je la regardais comme inutile, parce qu'elle me paraissait résolue depuis long-temps pour la négative dans l'opinion de tous les jurisconsultes et même de tous les Français; mais j'apprends qu'en ce moment même elle fait encore la matière de plusieurs contestations que l'on dit sérieuses. Il faut donc la discuter à fond.

» Le droit exclusif de la pêche ne peut être considéré, relativement aux ci-devant seigneurs, que sous deux aspects : ou comme une servitude exercée par eux sur les rivières non navigables, à l'instar du droit exclusif de la chasse qu'ils exerçaient ci-devant sur les terres à labour, les prairies, les bois, etc., ou comme un fruit de la propriété foncière des rivières non navigables.

» Or, 1°. il est évident que, si ce droit ne peut être considéré que comme une servitude seigneuriale, il ne peut plus subsister, et que l'abolition en a été prononcée, même par les décrets de l'Assemblée constituante.

» Les seuls droits conservés par ces décrets sont spécifiés dans le tit. III de la loi du 15 mars 1790. Ce sont ceux qui proviennent ou sont présumés, jusqu'à preuve contraire, provenir de la concession primitive des fonds; et assurément on n'osera pas prétendre que le droit de pêche soit dans la classe de ces droits.

» Inutile de dire, dans cette hypothèse, que le droit de pêche aurait dû être aboli nommément par les décrets du 4 août 1789, avec le droit de chasse.

» Les décrets du 4 août 1789 n'ont été qu'un canevas très-informe de l'abolition du régime féodal. Ce n'est donc pas à ces décrets qu'il faut s'arrêter pour savoir si tels ou tels droits ci-devant seigneuriaux sont ou ne sont pas supprimés : c'est aux décrets postérieurs, notamment à ceux des 15 mars 1790 et 13 avril 1791; et c'est ce qu'annonce bien nettement le premier de ces décrets lorsqu'il dit, dans son préambule, que l'Assemblée nationale, en abolissant le régime féodal par ses décrets du 4 août 1789, *s'est réservé de développer, par une loi particulière, les effets de la destruction de ce régime, ainsi que la distinction des droits abolis d'avec les droits rachetables.*

» La preuve, d'ailleurs, que le silence des décrets du 4 août 1789 sur certains droits ne peut pas être

tiré à conséquence, ni servir de préjugé pour leur conservation, c'est que les droits honorifiques sur lesquels le procès-verbal de l'Assemblée nationale atteste qu'elle n'a pas voulu s'expliquer à cette époque, ont été ensuite déclarés formellement, par l'art. 18 du tit. I de la loi du 13 avril 1791, avoir été compris dans l'abolition du régime féodal et des justices seigneuriales, prononcée par les décrets mêmes du 4 août 1789.

» Le mot de l'énigme, si c'en est une, c'est que, le 4 août 1789, l'Assemblée nationale ne s'est occupée que de jeter en masse de grands principes, et qu'elle a cru devoir en remettre à des temps ultérieurs les détails, les développemens et les conséquences.

» Rien donc à conclure ici du silence des décrets du 4 août 1789 sur le droit exclusif de la pêche; et il ne reste plus qu'à examiner si les dispositions des lois postérieures, notamment de celles des 15 mars 1790 et 13 avril 1791, permettent aux ci-devant seigneurs de conserver ce droit, envisagé, ainsi que nous l'avons déjà dit, comme une servitude exercée dans les rivières non navigables.

» A cet égard, de deux choses l'une : ou le droit de pêche, considéré sous cet aspect, est un droit de fief, ou c'est un droit de justice; car les ci-devant seigneurs n'avaient pu se l'attribuer que, ou en vertu de la puissance que leur donnait le régime féodal, ou en vertu de celle qui résultait pour eux de la justice dont ils se disaient propriétaires et qu'il faisaient exercer comme tels.

» Or, si c'est un droit de fief, la loi du 15 mars 1790 ne laisse aucun doute sur son abolition.

» 2°. Si nous envisageons le droit de pêche sous le second aspect, c'est-à-dire comme un fruit de la propriété foncière des rivières non navigables, propriété que les ci-devant seigneurs prétendaient assez généralement leur appartenir, l'abolition de ce droit ne sera pas moins facile à démontrer; ou, pour mieux dire, elle est déjà démontrée dans l'article *Cours d'eau* des *Questions de Droit*. V. le même article dans le *Dictionnaire forestier*.

» Un exemple frappant vient à l'appui de cette vérité : la même erreur qui, avant les décrets du 4 août 1789, faisait regarder les seigneurs comme propriétaires des rivières non navigables, les faisait aussi regarder comme propriétaires des chemins publics ou vicinaux. Les chemins et les rivières allaient toujours de pair à cet égard; et les auteurs qui ont parlé des droits des seigneurs justiciers sur les uns tenaient le même langage à l'égard des autres.

» Écoutons Loysel, dans ses *Règles de Droit coutumier, liv. II, tit. II, art. 5 et 6* : « Les grands » chemins et les rivières navigables appartiennent » au roi; les petites rivières et chemins sont aux » seigneurs. »

» Gosson, sur l'art. 5 de la *Coutume d'Artois*, après avoir développé la disposition de cet article, qui donne au *seigneur vicomtier* le droit de justice sur les chemins, et avoir établi qu'elle ne doit pas être entendue de tous les chemins indistinctement, dit que la même différence qui est sur la terre, quant aux chemins, se trouve sur les eaux : *Similis quæ in terris, in aquis est varietas*. Il ajoute que les unes sont particulières et les autres publiques; que les eaux particulières appartiennent aux propriétaires des fonds sur lesquels elles existent; et que, dans les eaux publiques, le seigneur a la seigneurie, comme sur les chemins et les voies publiques : *In publicis aquis dominicum jus habetur, ut in viis, itineribusque publicis.* Car (continue-t-il), de même que les voies et les chemins publics sont censés avoir été démembrés des héritages voisins, de même aussi les lits et les fonds des rivières sont réputés avoir été séparés des terres contiguës : *Quemadmodùm enim vicinales viæ publicæ itineraque publica censentur ex prædiis agrisve confiniis desumpta, ità et alvei fundique fluminum ex fundis conjunctis quasi abrepta videntur.* C'est pourquoi la *Coutume* a voulu que ce droit de la justice vicomtière eût lieu sur les rivières de même que sur les voies et les chemins communs; en sorte que les seigneurs des héritages des deux côtés fussent seigneurs de tout le lit et de l'une et de l'autre rive : *Ideòque voluit consuetudo istud juris mediæ ditionis in publicis amnibus, perindè atque in viis itineribusque publicis observari, ut domini utrimque prædiorum sint totius alvei et utriusquè ripæ domini.*

» Maillart, sur le même article de la *Coutume d'Artois*, dit que *le droit coutumier défère au vicomtier la justice et la seigneurie sur les chemins, tant par eau que par terre.* Il considère donc les rivières comme des chemins par eau.

» Si donc les seigneurs ne peuvent plus aujourd'hui se prétendre propriétaires des chemins, il ne doit plus, par la même raison, leur être permis de s'arroger la propriété des rivières; car le principe est le même pour celles-ci que pour ceux-là.

» Or, l'art. 1er. de la loi du 26 juillet 1790 porte que « le régime féodal et la justice seigneu- » riale étant abolis, nul ne pourra dorénavant, à » l'un ou à l'autre de ces deux titres, prétendre » aucun droit de propriété ni de voirie sur les che- » mins publics, rues et places de villages, bourgs » ou villes. »

» On objecterait inutilement qu'il n'y a pas de loi qui prononce formellement sur les rivières ce que cet article prononce sur les chemins. Cette objection ne serait fondée ni dans le droit, ni dans le fait.

» Dans le droit, il suffit que la loi du 13 avril 1791 ait aboli généralement tous les droits dépendans de la justice seigneuriale, avec effet rétroactif jusqu'à la publication des décrets du 4 août 1789, pour que le privilége qu'avaient les seigneurs, avant ces décrets, de se regarder comme propriétaires des rivières, soit compris dans cette abolition; et ce n'est pas comme une autorité nécessaire, mais comme un exemple frappant par son analogie avec notre objet, que nous avons cité la loi du 26 juillet 1790, concernant les chemins. Cette loi n'existerait pas que, par la seule force des principes et d'après la disposition générale du tit. I de la loi du 13 avril 1791, les rivières et les chemins eux-mêmes devraient être regardés comme n'appartenant plus qu'au public.

» Dans le fait, l'objection suppose qu'il existe des lois anciennes qui ont attribué aux ci-devant sei-

gneurs la propriété des rivières non navigables, comme il en existe qui leur ont attribué à titre de justice, haute ou moyenne, la propriété des chemins non royaux. Dans cette supposition, en effet, il y aurait une sorte de raison à dire que l'abrogation des lois relatives aux chemins n'emporte pas l'abrogation des lois relatives aux rivières; mais il est faux, absolument faux, qu'aucune loi générale eût jamais déclaré les seigneurs propriétaires des rivières non navigables. Les seigneurs ne sont parvenus à se faire regarder comme tels dans la très-grande majorité des *Coutumes*, que par l'analogie qu'ils ont su établir entre les chemins qu'elles leur attribuent et les rivières dont elles ne parlent pas. — Ils ont dit : « La *Coutume* nous déclare, en » notre qualité de seigneurs hauts ou moyens justi- » ciers, propriétaires des chemins; nous le sommes » donc aussi des rivières, car les rivières ne sont » que des chemins par eau. » — Eh! pourquoi donc ne nous serait-il pas permis, à notre tour, de leur dire aujourd'hui : « La loi du 26 juillet 1790 déclare » que vous ne pouvez plus prétendre la propriété » des chemins; vous ne pouvez donc plus prétendre » dorénavant à la propriété des rivières, puisque les » rivières ne sont que des chemins par eau. » — Si cette manière d'argumenter par analogie a pu être employée par les seigneurs lorsqu'il s'est agi d'usurper, pourquoi ne pourrait-elle être employée contre eux, à présent qu'il s'agit de faire cesser l'usurpation? Non-seulement elle peut l'être, mais elle le doit, d'après le principe *unum quodcumque, eodem genere dissolvitur quo colligatum est;* et il faut dire que, comme par l'analogie des rivières aux chemins, les seigneurs se sont arrogé la propriété de celles-là, en vertu des lois qui ne leur attribuaient que la propriété de ceux-ci, ils doivent, par la même analogie, perdre aujourd'hui la propriété des premières, d'après la loi qui leur ôte celle des seconds.

» Quant aux *Coutumes* muettes à-la-fois et sur les rivières et sur les chemins, les ci-devant seigneurs ont encore bien moins de moyens que dans les autres pour s'y maintenir dans la propriété des rivières. Ils n'avaient pour eux, dans ces *Coutumes*, aucun titre qui leur attribuât cette propriété; ils ne pouvaient invoquer, à cet égard, que des auteurs qui avaient écrit à leur avantage, et dont les opinions n'étaient sûrement pas des lois. Il a donc suffi, dans ces *Coutumes*, pour faire cesser toutes leurs prétentions à la propriété des rivières, de détruire la base sur laquelle reposaient ces prétentions; et cette base était, comme on l'a déjà dit, leur qualité de seigneurs justiciers.

» Mais nous raisonnons, nous discutons comme s'il était bien reconnu que, hors les quatre ou cinq *Coutumes* de France qui déclarent les seigneurs propriétaires, à titre de leur justice, des rivières non navigables, les seigneurs justiciers avaient eu réellement cette propriété avant les décrets du 4 août 1789, et il s'en faut beaucoup qu'il en soit ainsi; il s'en faut même tellement que nous pourrions, en supposant la justice seigneuriale encore existante, ou, ce qui est la même chose, en nous reportant au temps qui en a précédé l'abolition, soutenir que les rivières n'appartiennent pas aux seigneurs justiciers. Tel est, en effet, le résultat auquel conduit nécessairement un examen réfléchi des ordonnances, des coutumes, et même du plus grand nombre des auteurs qui ont écrit avant la révolution.

» Si nous ouvrons les ordonnances, nous y verrons bien qu'elles attribuent à l'état la propriété des rivières navigables (1); mais nous n'y apercevrons pas qu'elles touchent aux droits de la propriété que les lois naturelles et romaines donnent aux maîtres des terres adjacentes sur les petites rivières qui, par elles-mêmes, ne sont ni navigables ni flottables.

» Si nous consultons les *Coutumes*, nous n'en trouverons que quatre (2) qui déclarent les seigneurs justiciers propriétaires de ces petites rivières; et sans doute il n'est personne qui alors ne se dise à soi-même : « Il n'est pas possible qu'une » disposition aussi contraire à la liberté naturelle » forme un droit commun. Son objet était trop in- » téressant pour qu'il échappât aux rédacteurs des » autres *Coutumes* de la consigner dans leurs ca- » hiers, s'ils l'avaient regardée comme un droit gé- » néral. Elle doit donc être restreinte dans le ter- » ritoire des *Coutumes* qui l'ont établie. »

A l'égard des auteurs, voici ce que disent les plus accrédités :

« Bacquet, dans son *Traité des Droits de justice, chap. XXX, n°. 25*, enseigne que *le roi ni les seigneurs hauts-justiciers n'ont pas plus de droit sur les rivières non navigables que sur un autre héritage appartenant à particuliers.*

» C'est ce qu'établit aussi Boucheul, sur l'art. 40 de la *Coutume de Poitou, n°. 6* : *Les petites rivières ou ruisseaux*, dit-il, *appartiennent aux propriétaires des héritages voisins, et qui possèdent les rivages.*

» Guy-Pape est du même sentiment : il demande, dans sa question 514, *utrùm barones possint prohibere in suis terris ne quis piscari habeat in rivis labentibus in suis terris;* et il renvoie à la question 171, où il adopte la négative, avec cette seule restriction : s'il n'y a coutume au contraire.

» Simon, sur l'ordonnance de 1669, tit. XVII, art. 44, dit également que *les propriétaires des eaux qui ne sont ni navigables ni flottables, et ceux sur les fonds desquels elles coulent, peuvent les faire servir à tous leurs usages.*

» Domat décide pareillement contre les seigneurs, et à l'avantage des propriétaires riverains, la question de savoir à qui appartiennent les rivières non navigables; et il la décide ainsi en deux endroits différens; savoir, dans ses *Lois civiles, liv. II, tit. VI, sect. 1, n°. 6*; et dans son *Droit public, liv. I, tit. VIII, sect. 2, n°. 11.*

» Mais aucun jurisconsulte n'a mieux traité cette question que Souchet, dans son *Commentaire sur la Coutume d'Angoumois*, imprimé en 1780. Voici comment il débute à cet égard, t. I, p. 286 : « L'ordonnance de 1669 n'attribue au roi que la

(1) Ordonnances de Charles VI en 1407, art. 2; de Henri II en 1554; de Charles IX en 1572; de Louis XIV en 1669, tit. 27, art. 41.

(2) Hainaut, chap. 134, art. 12; Troyes, art. 179; Vitry-le-Français, art. 121; Nivernois, tit. 10, art. 2 et 3.

» propriété des fleuves et des rivières portant bateaux de leurs fonds, c'est-à-dire qui sont navigables. Elle ne touche point aux droits de propriété qu'exercent les seigneurs riverains sur les petites rivières qui, par elles-mêmes, ne peuvent être navigables ou flottables. Il est des auteurs qui ont distingué les petites rivières des ruisseaux ; d'autres ont mis les rivières dans la classe des ruisseaux. Guyot, dans son *Traité des Fiefs*, dit que la distinction des rivières et des ruisseaux est tombée en désuétude. Cette distinction est réellement inutile au fond ; les droits des riverains sont les mêmes sur les petites rivières que sur les ruisseaux. Guyot, Lebret et Chopin sont les seuls auteurs qui aient prétendu que les seigneurs étaient propriétaires des ruisseaux. Tous les autres auteurs conviennent qu'ils appartiennent en partie aux particuliers dont ils baignent les héritages, et qu'ils font partie de leurs propriétés ; que tous ont le droit d'employer à l'arrosement de leurs champs et à rouir leurs chanvres l'eau qu'emporte la pente de tous les courans d'eau. La loi romaine n'a mis à cette puissance qu'une restriction, que l'équité naturelle dicte à tous les hommes : c'est qu'en tirant à eux ce trésor précieux, ils ne doivent nuire à l'intérêt de personne, *dùm tamen hoc sine incommodo cujusquam fiat....* »

» Que peut donc servir aux ci-devant seigneurs la prétention qu'ils affectent de se maintenir dans tous les droits qu'ils avaient, disent-ils, sous l'ancien régime sur les rivières non navigables, puisqu'il est démontré que, même sous l'ancien régime, ils n'avaient aucun droit à la propriété de ces rivières, au moins dans les *Coutumes* qui ne la leur attribuaient pas expressément? Elle est assurément insoutenable cette prétention ; mais elle le paraîtra bien plus encore lorsqu'on la rapprochera des principes par lesquels nous avons établi ci-dessus que, même en supposant la propriété des rivières assurée par les lois de l'ancien régime aux seigneurs, elle ne pourrait plus être réclamée aujourd'hui par eux, parce qu'ils ont perdu la qualité de justiciers, qui formait à cet égard leur seul titre, ou, pour parler plus juste, leur seul prétexte.

» Cela posé, il est tout simple qu'ils ne peuvent pas avoir dans les rivières le droit exclusif de la pêche. Ils l'auraient sans difficulté si les rivières leur appartenaient, comme leurs étangs et leurs eaux privées ; mais les rivières ne leur appartenant pas, à quel titre s'arrogeraient-ils le droit exclusif d'y pêcher ?

» Écoutons encore là-dessus Souchet : « La pêche » (dit-il) est un droit inséparable de la propriété ; » elle est, comme l'arrosement des terres, un usage » particulier de la propriété. Sur ce fondement, » Guy-Pape soutient que les seigneurs ne peuvent » point empêcher leurs censitaires de pêcher dans » les rivières qui coulent dans leurs héritages. La » propriété de la rivière serait une illusion sans » la faculté de la pêche et de l'arrosement libre de » ses possessions. Il est donc indubitable que les » propriétaires riverains ont le droit de pêcher » dans les rivières dont le cours traverse leurs pos- » sessions et dont il arrose les bornes. »

» Si c'est ainsi que pensaient, sous l'ancien régime, tous ceux qui savaient réduire à leur juste valeur les attributs des justices seigneuriales, quel est l'homme qui osât aujourd'hui penser et parler autrement, aujourd'hui que les justices seigneuriales sont détruites, et que les droits dépendans de ces justices sont supprimés? Concluons donc que, sous tous les rapports possibles, les ci-devant seigneurs sont actuellement sans qualité pour réclamer le droit exclusif de la pêche.

» Et c'est ce que décide expressément un décret du 6 juillet 1793 : « La Convention nationale (porte-t-il), après avoir entendu son comité de législation sur la pétition des citoyens Cabaret, de la commune d'Orval, département de la Manche, du 8 du mois dernier, tendant à faire décréter l'abolition du droit exclusif de la pêche prétendu par des ci-devant seigneurs, et la permission à chacun de pêcher le long de ses héritages, *passe à l'ordre du jour*, motivé sur les art. 2 et 5 du décret du 25 août 1792 : le premier, portant que toute propriété foncière est réputée franche et libre de tous droits, tant féodaux que censuels, si ceux qui les réclament ne prouvent le contraire dans la forme qui sera prescrite ci-après ; l'autre, que généralement tous les droits seigneuriaux, tant féodaux que censuels, conservés ou déclarés rachetables par les lois antérieures, quelles que soient leur nature et leur dénomination, même ceux qui pourraient avoir été omis dans lesdites lois ou dans le présent décret...., sont abolis sans indemnité, à moins qu'ils ne soient justifiés avoir pour cause une concession primitive de fonds, laquelle cause ne pourra être établie qu'autant qu'elle se trouvera clairement énoncée dans l'acte primordial d'inféodation, d'acensement ou de bail à cens, qui devra être rapporté. »

» Un autre décret, du 30 du même mois, porte : « La Convention nationale, sur la proposition d'un » membre, passe à l'ordre du jour, motivé sur ce » que les droits exclusifs de pêche et de chasse » étaient des droits féodaux abolis par les lois pré- » cédentes, comme tous les autres. »

§ 4. — *A qui appartient aujourd'hui la pêche dans les rivières non navigables et dans les ruisseaux? Est-ce à l'état, aux communes ou aux riverains?*

Il faut distinguer si ces rivières sont flottables ou ne le sont pas : dans le premier cas, elle appartient à l'état, parce que les rivières flottables sont du domaine public ; et dans le second, elle appartient aux propriétaires riverains. Voici, à cet égard, les décisions qui ont été rendues.

La loi du 14 floréal an 10 n'ayant parlé de la pêche que dans les fleuves et rivières navigables, il s'éleva la question de savoir si celle des autres rivières et des ruisseaux devait appartenir aux communes ou aux propriétaires riverains.

Le conseil d'état, consulté sur cette question, a rendu un avis le 27 pluviôse an 13, où il a considéré : 1°. que la pêche des rivières non navigables faisait partie des droits féodaux, puisqu'elle était réservée en France soit au seigneur haut-justicier, soit au seigneur du fief ; 2°. que l'abolition de la

féodalité a été faite non au profit des communes, mais bien au profit des vassaux, qui sont devenus libres dans leurs personnes et dans leurs propriétés; 3°. que les propriétaires riverains sont exposés à tous les inconvéniens attachés au voisinage des rivières non navigables (dont les lois d'ailleurs n'ont pas réservé des avant-bords destinés aux usages publics); que les lois et arrêtés du gouvernement les assujettissent à la dépense du curage et à l'entretien de ces rivières, et que, dans les principes de l'équité naturelle, celui qui supporte les charges doit aussi jouir des bénéfices; 4°. enfin que le droit de pêche des rivières non navigables, accordé aux communes, serait une servitude pour les propriétés, et que cette servitude n'existe point au *Code civil*.

D'après ces considérations, le conseil d'état a été d'avis que la pêche des rivières non navigables ne peut, dans aucun cas, appartenir aux communes; que les propriétaires riverains doivent en jouir sans pouvoir cependant exercer ce droit qu'en se conformant aux lois générales ou réglemens locaux concernant la pêche; ni le conserver lorsque, par suite, une rivière aujourd'hui réputée non navigable deviendra navigable, et qu'en conséquence tous les actes de l'autorité administrative qui auraient mis des communes en possession de ce droit doivent être déclarés nuls.

En vertu de cet avis, qui a été approuvé le 30 pluviôse an 13, les particuliers peuvent pêcher sur les parties des rivières non navigables et des ruisseaux auxquels aboutissent leurs propriétés, en se conformant en tout point, sous la surveillance des officiers forestiers (1), aux lois et réglemens rendus sur l'exercice de la pêche.

Mais il y a, comme nous l'avons dit, une distinction à faire entre les rivières flottables et celles qui ne le sont pas, ou qui ne le sont qu'à bûches perdues. Une décision du ministre des finances, du 6 novembre 1820 (au *Recueil des Réglemens forestiers, t. II, p.* 878), porte que les *expressions générales de fleuves et rivières navigables*, employées dans l'art. 12 de la loi du 14 floréal an 10, ne peuvent être limitatives du droit accordé par cette loi au gouvernement d'affermer la pêche à son profit, puisqu'elle ne fait point de distinction entre les rivières flottables et les rivières navigables; et que d'ailleurs si cette loi laissait quelque incertitude, elle a été détruite par l'art. 538 du *Code civil*, qui classe au nombre des dépendances du domaine public les fleuves et les rivières navigables ou *flottables*.

Cependant il s'élevait encore quelques doutes sur cette question. S. Ex. le ministre des finances les a soumis à l'examen du conseil d'état, qui, par un avis du 21 février 1822 (au *Recueil des Réglemens forestiers, t. III, p.* 114), a émis l'avis, 1°. que l'état a droit d'affermer la pêche des rivières qui sont navigables, sur *bateaux, trains ou radeaux, et dont l'entretien n'est pas à la charge des propriétaires riverains*; 2°. que ce droit ne peut s'étendre, en aucun cas, aux rivières ou ruisseaux qui ne sont flottables qu'à bûches perdues.

(1) Circulaire du 18 vendémiaire an 14.

Les communes ont le droit de pêche sur les rivières non navigables ni flottables et sur les ruisseaux auxquels aboutissent leurs bois, pâtis et autres propriétés communales; mais ce droit ne peut être exercé par les habitans : il doit être affermé au profit des communes. Il en est de même du droit de pêcher dans les étangs, fossés, marais et pêcheries à elles appartenant. (*Ord. de* 1669, *tit. XXV, art.* 17 *et* 18.)

§ 5. *Lorsqu'une rivière ou un ruisseau coule entre deux propriétés, chaque propriétaire peut-il exercer le droit de pêche?*

Il le peut depuis le rivage qui lui appartient jusqu'au milieu du lit de la rivière. Divers arrêts, cités par Guyot dans son *Traité des Fiefs*, et entre autres, un du 7 avril 1745, rendu entre les seigneurs de Coudré et celui de Montreuil, l'ont ainsi jugé à l'égard des seigneurs pour leurs droits de pêche dans les rivières et ruisseaux coulant entre deux seigneurs. Le même principe s'applique aujourd'hui aux propriétaires riverains.

§ 6. *Pêche dans un canal.*

Comme celui qui est propriétaire d'un moulin l'est aussi de l'eau du canal, à moins qu'il n'y ait titre au contraire, la jurisprudence a établi que le droit de pêche dans ce canal appartient au propriétaire dudit canal. Henris rapporte deux arrêts des 15 décembre 1608 et 15 juillet 1656, qui l'ont ainsi jugé.

§ 7. *Peut-on, en conservant un terrain contigu à une rivière non navigable, en aliéner la pêche?*

Cette question est décidée pour la négative par l'avis ci-après du conseil d'état, du 11 octobre 1812.

« Le conseil d'état qui, d'après le renvoi qui lui en a été fait, a entendu le rapport de la section de l'intérieur sur celui du ministre de ce département, tendant à faire approuver l'acquisition, à titre d'échange, par la commune de Condé-sur-Iton, département de l'Eure, d'une maison pour servir de presbytère, à la charge par la commune de céder, en contre-échange, 1°. des biens communaux; 2°. le droit de pêche dans la rivière d'Iton, le long du terrain communal, appelé les *Prés morins*; le tout estimé 2,000 francs;

» Considérant que le droit de pêche, appartenant à la commune sur la rivière d'Iton, résulte pour elle de la propriété des terrains communaux, et en est une dépendance indivisible; qu'elle ne peut aliéner à perpétuité ce droit exclusif de pêche, en conservant la propriété du terrain d'où ce droit découle :

» Est d'avis, 1°. qu'il n'y a pas lieu à autoriser ledit échange; 2°. et que le présent avis soit inséré au *Bulletin des lois*. »

§ 8. — La vente faite nationalement d'un jardin bordé par une rivière navigable n'a pu comprendre celle des eaux de cette rivière, ni celle du droit de pêche, qui, aux termes des lois, sont inaliénables. (*Ord. du* 12 *février* 1823, au *Recueil des Réglemens forestiers, t. III, p.* 183.)

Une autre ordonnance au 27 avril 1825 décide pareillement qu'un droit de pêche est inaliénable de sa nature.

§ 9. — *La disposition de l'art. 41 du tit. XXIII de l'ordonnance de 1669, qui maintient les droits de pêche que des particuliers ont, par titres ou possessions légitimes, dans les rivières navigables, subsiste-t-elle encore ?*

Un avis du conseil d'état, du 30 messidor an 12, approuvé le 11 thermidor suivant, prononce que non, et déclare que l'abolition du droit exclusif de la pêche est irrévocable à l'égard des particuliers qui en jouissaient, soit patrimonialement, soit à titre d'engagistes ou échangistes, de quelque nature que soient les titres sur lesquels leurs réclamations puissent être fondées. V. cet avis dans une circulaire du 17 fructidor an 12 (4 septembre 1804), au *Recueil des Réglemens forestiers, t. I, p.* 697.

De là, un décret du 11 avril 1810, qui annulle un arrêté du conseil de préfecture du département de l'Eure, du 16 juin 1807, qui avait maintenu le sieur Leuffroy-Leroux dans la propriété de la pêcherie située sous une des arches du pont de Vernon, dite *l'arche du Saulx*, dans la rivière de Seine. V. au *Recueil des Réglemens forestiers, t. II, p.* 340.

Les particuliers qui jouissaient du droit exclusif de la pêche ont seulement été autorisés à enlever les matériaux en bois qui avaient servi à l'établissement des gors-pêcheries ou dideaux établis sur les rivières, lorsque ces enlèvemens ont pu être effectués sans dégradation. (*Décis. du min. des fin., contenue dans une circul. du 27 vendém. an* 13.)

Cette jurisprudence a été confirmée par les ordonnances suivantes :

1°. Celle du 30 juillet 1817, conforme aux avis du conseil d'état, des 11 thermidor an 12 et 17 juillet 1808, qui déclare que les lois des 6 et 30 juillet 1793 et 8 frimaire an 2 ayant rangé le droit exclusif de la pêche dans la classe des droits féodaux supprimés sans indemnité, ce droit s'est trouvé irrévocablement anéanti dans la main de ceux qui en jouissaient; que la loi du 14 floréal an 10, en rétablissant au profit de l'état le droit exclusif de la pêche dans les fleuves et rivières navigables, n'a apporté, à l'égard des particuliers qui jouissaient autrefois de ce droit, aucun changement dans la législation relative à la suppression; qu'en conséquence, l'engagiste d'une bourdigue dans un canal communiquant à la mer et assimilé aux rivières navigables ne peut prétendre à l'application de la loi du 14 ventôse an 7, et que la pêcherie doit être régie pour le compte de l'état; mais que cet engagiste a droit à une indemnité pour la valeur des bâtimens, agrès et ustensiles qui lui appartiennent. (*Recueil des Régl. forest., t. II, p.* 725.)

2°. Une autre ordonnance du roi, du 22 janvier 1823, laquelle est précédée d'un rapport de l'Administration des forêts sur la législation en cette matière, et qui porte également que le droit exclusif de la pêche était un droit féodal qui a été aboli; que la pêche dans les fleuves et rivières navigables est un droit domanial, et que la concession qui a pu être faite de ce droit même, antérieurement à 1566, est irrévocablement anéantie. Elle porte aussi qu'une décision ministérielle qui rejette une réclamation tendante à modifier et restreindre des baux de pêche passés en vertu des lois existantes, et qui fait une juste application de ces lois, ne peut être annulée pour cause d'incompétence. (*Recueil des Réglem. forest., t. III, p.* 116.)

§ 10. — *Lorsque, par une disposition administrative, la hauteur des eaux d'une rivière navigable a été réglée, s'ensuit-il que le gouvernement soit privé du droit de pêche dans cette rivière ?*

La négative résulte d'une décision ministérielle du 13 septembre 1822 (au *Recueil des Régl. for., t. III, p.* 86), portant que le gouvernement, qui avait toujours joui du droit d'affermer la pêche dans un canal rendu navigable et communiquant avec le canal du midi, mais dont le niveau des eaux avait été fixé par le ministre de l'intérieur, devait continuer à y affermer la pêche à son profit.

§ 11. — *Le gouvernement peut-il affermer à son profit la pêche dans les noues, boires, canaux et fossés ?*

L'Administration consulta, en 1812, Son excellence le ministre des finances sur la question de savoir si les adjudicataires de la pêche devaient avoir, à l'exclusion des riverains, la faculté de pêcher dans les noues. Le ministre répondit, le 2 juillet (*Circulaire du 12 juillet* 1812), que les noues, boires et fossés qui accompagnent les rivières navigables, et qui ont à leurs extrémités une communication libre avec les rivières qui y entrent pendant tout le cours de l'année, et où les bateaux peuvent passer en tout temps, doivent être considérés comme une dépendance de ces rivières, et qu'en conséquence ils doivent être compris dans la mise en ferme de la pêche; mais que, relativement aux noues qui n'ont point de communication libre avec la rivière, et qui ne se remplissent que dans le temps des grandes eaux, la pêche en appartient aux propriétaires riverains.

Une seconde décision ministérielle, du 14 août de la même année, déclara que la pêche dans les noues ne pouvait être affermée au profit de l'état, comme dépendante d'une rivière navigable, que lorsque la noue communiquait à cette rivière de manière que le pêcheur pût y entrer et en sortir librement avec un bateau; attendu que, s'il en était autrement, le fermier d'un cantonnement de pêche voisin de la noue serait autorisé à violer la propriété des riverains pour le jet et l'amarrage de ses filets.

Enfin, des difficultés s'étant élevées relativement à l'exercice de la pêche au profit des fermiers, dans des noues, boires, canaux ou fossés creusés de main d'homme dans des propriétés privées ou communales, il a été décidé par le ministre des finances, le 18 avril 1823, conformément à des décisions antérieures des 23 novembre 1821 et 12 juillet 1822, que la pêche ne pouvait être affermée au profit de l'état dans ces canaux, attendu qu'ils ne peuvent être assimilés à des fleuves ou rivières navigables ou flottables, dont la pêche appartient à l'état, aux

plique que la loi n'a entendu permettre à ceux qui ne sont ni fermiers de la pêche, ni porteurs de licences, que la pêche *à la ligne flottante tenue à la main.*

L'Administration des forêts a, par sa circulaire du 3 frimaire an 12, ordonné l'adjudication des cantonnemens de pêche, et tracé dans un cahier des charges les conditions à imposer aux adjudicataires. Cette première adjudication de la pêche a été faite pour 3 ans. On pressentait qu'il s'élèverait quelques difficultés, les unes relatives à la classification des rivières, les autres à des prétentions à la propriété de la pêche. L'Administration, en rappelant que l'ordonnance de 1669, dans les articles 52, 53 et 54 du titre XXVII, et dans l'article 26 du titre XXXI, parle collectivement des rivières navigables et flottables, observait que cependant les rivières et ruisseaux qui ne peuvent servir qu'à la flottaison à bûches perdues ne devaient pas être rangés au nombre des rivières flottables, dans lesquelles la pêche pouvait s'affermer au profit de l'état. Ce principe a été consacré formellement par l'avis du conseil d'état du 21 février 1822, que nous avons déjà cité. Relativement à la propriété de la pêche dans les fleuves et rivières navigables ou flottables sur bateaux, trains ou radeaux, et dont l'entretien n'est pas à la charge des riverains, nous avons vu que la même décision l'attribuait à l'état, et que les prétentions contraires avaient été rejetées par les décrets et ordonnances analysés dans le chapitre précédent.

Il s'éleva des difficultés relativement aux adjudications des gors et pêcheries établis sous les arches des ponts et dans les lits des rivières navigables, et il fut observé que ces établissemens pouvaient nuire à la navigation. Il a été, en conséquence, décidé *qu'à l'avenir ces adjudications n'auraient lieu que de concert avec les ingénieurs des ponts et chaussées.* (*Circulaire du* 13 *vendémiaire an* 13.)

Lorsque le bail de 3 ans fut expiré, l'Administration s'occupa de procéder à une nouvelle adjudication, et elle adressa à cet effet une instruction aux conservateurs, sous la date du 18 juin 1806, où elle annonça que la durée des premiers baux, fixée à 3 ans, avait paru trop courte, et qu'il était convenable de fixer à 6 années la durée des nouveaux baux. Elle appela aussi l'attention des conservateurs sur la nécessité de dégager l'exploitation de la pêche de toute entrave relativement à l'emploi de filets qui peuvent être employés sans préjudice pour la population des rivières.

Une circulaire du 23 août 1806, en annonçant aux conservateurs que le ministre des finances avait réglé à 6 années la durée des nouveaux baux, parce que le terme de 3 ans ne présentait pas assez de bénéfice aux fermiers pour qu'ils eussent intérêt à conserver les espèces de poissons qui peuplent les rivières, a ordonné en même temps de rétablir dans le cahier des charges l'article 13 du titre XXVII de l'ordonnance de 1669, qui prescrit de sceller en plomb les filets et engins des fermiers. V. cette *Circulaire* au *Recueil des Réglem. forest.*

La plus grande partie des seconds baux de pêche expiraient en 1812, et à cette époque il fut reconnu que le terme de 6 ans était encore trop court, et qu'il y avait avantage pour le gouvernement de prolonger la durée des baux au-delà de ce terme, et pour les fermiers, qui pourraient se couvrir plus facilement des dépenses qu'ils étaient dans le cas de faire. En conséquence, il fut décidé par le ministre des finances, le 30 janvier 1812, que le terme de jouissance des nouveaux baux et licences serait de 9 années. La circulaire de l'Administration, du 30 avril suivant, qui fait connaître cette décision, recommande aux conservateurs de n'avoir recours au mode de location par licence que pour les cantonnemens qui n'auraient pu être adjugés, ou qui, par leur peu d'étendue et d'importance, ne seraient pas susceptibles d'être affermés autrement.

Enfin, les derniers baux expirant au 21 décembre 1821, les conservateurs ont été invités (*Circulaire du* 3 *mars* 1821) à faire les dispositions nécessaires pour renouveler les baux. Il leur a été observé que la pêche pouvait être affermée dans les rivières flottables comme dans celles qui sont navigables (voy. ce que nous avons dit au § 4 du chapitre précédent); qu'ils devaient faire procéder à la reconnaissance des unes et des autres; que la mise en ferme de la pêche a, sur le mode d'admodiation par licence, l'avantage de favoriser la concurrence, mais qu'on peut aussi tirer un parti avantageux des licences, sur-tout quand elles sont accordées à des propriétaires riverains.

Il a été procédé à de nouvelles adjudications en vertu du cahier des charges arrêté par l'Administration et approuvé par le ministre des finances le 11 avril 1821.

Comme ce cahier des charges a réglé le dernier état des choses, nous allons en rappeler les principales dispositions, en y ajoutant les instructions qui s'y rapportent.

Les adjudications sont annoncées par des affiches et précédées du dépôt du cahier des charges au secrétariat de la préfecture ou sous-préfecture où elles doivent avoir lieu, et elles se font dans les mêmes formes et devant les mêmes autorités que celles des coupes de bois. (*Circul. du* 3 *frimaire an* 12.)

La mise en ferme de la pêche a lieu par bail ou par licence. (*Cahier des charges de* 1821, *art.* 1er.)

Les baux sont consentis, aux chefs-lieux de préfecture ou de sous-préfecture, pour NEUF ANNÉES. (*Ib., art.* 2.)

Les licences ou permissions de pêcher dans une partie de fleuve ou de rivière sont concédées par S. Ex. le ministre des finances.

La durée en est de 3, 6 ou 9 années consécutives.

Elles sont inscrites au secrétariat de la préfecture où de la sous-préfecture, dans l'étendue de laquelle se trouve le cantonnement mis en licence. (*Ib., art.* 3.)

Le prix annuel des adjudications et licences doit être payé à la caisse du receveur des domaines de l'arrondissement où elles ont été consenties ou délivrées, *sans qu'il y ait lieu à la perception du décime par franc en sus du prix de l'adjudication ou de la licence.* (*Ib., art.* 4; *Lettre de l'Administration des forêts, du* 8 *novembre* 1806.)

Aucun délai de paiement ne peut être accordé, ni aucune remise être faite sur le prix du bail ou de

la licence, que d'après une décision ministérielle. (*Cah. des charges de* 1821, *art.* 5.)

Les difficultés qui peuvent s'élever, soit sur les limites et dépendances des cantonnemens, soit sur le mode de jouissance, seront portées devant les préfets. (*Art.* 6.) V. ce que nous avons dit sur cet article, dans le chapitre précédent, n°. 12, *Compétence.*

Les contraventions aux réglemens de police de la part des locataires de la pêche ou de leurs préposés sont poursuivies correctionnellement. (*Art.* 7.)

Sont également poursuivis par voie correctionnelle les délits de pêche et de chasse commis par des personnes sans titres, sur des rivières affermées ou mises en licence, sauf à la partie lésée, d'après la connaissance que le garde lui aura donnée du procès-verbal, à intervenir, si bon lui semble, pour requérir les dommages-intérêts auxquels elle aurait droit. (*Art.* 8.)

§ 2. — *Adjudications.*

Les adjudications comprennent, avec la pêche mobile dans les cantonnemens qui doivent être mis en ferme, les gors, barrages et autres établissemens fixes de pêche. (*Cah. des ch., art.* 9.)

Les cantonnemens sont adjugés en francs, et il ne peut être fait aucune réclamation ni diminution de prix pour défaut de mesure, dans l'étendue de chaque cantonnement, fixée par l'état revêtu de l'approbation du gouvernement. (*Art.* 10.)

L'adjudication se fait à la chaleur des enchères et à l'extinction des feux.

Elle n'est définitive que lorsqu'un dernier feu a été allumé, et s'est éteint sans que, pendant sa durée, il ait été mis aucune enchère. (*Art.* 11.)

Les enchères ne peuvent être moindres du vingtième de la mise à prix de chaque cantonnement, lorsqu'elle est au-dessous de 200 francs; de 15 fr., depuis 200 jusqu'à 300 fr. Nul ne peut faire une mise exagérée, s'il ne fournit à l'instant une caution et un certificateur de caution solvables. (*Art.* 12.)

En cas de contestation sur la validité des enchères, celui qui préside l'adjudication décide, après avoir entendu l'agent forestier, s'il sera allumé un feu nouveau, ou s'il sera passé outre à l'adjudication. (*Art.* 13.)

A défaut d'enchères, ou d'enchères suffisantes, l'adjudication doit être remise, sur la demande de l'agent forestier présent, au jour indiqué par celui qui préside.

Le cantonnement ne peut être retiré définitivement de l'adjudication que du consentement de l'agent forestier. (*Art.* 14.)

L'ajournement de l'adjudication n'excède pas la quinzaine.

Si alors il n'y a pas encore d'offres suffisantes, l'objet est renvoyé à une nouvelle adjudication, qui a lieu après un second délai de quinzaine et de nouvelles affiches. (*Art.* 15.)

Le prix du fermage annuel, déterminé par chaque adjudication, est payable en quatre termes égaux, dont le premier échet le premier jour du trimestre qui suit immédiatement le jour de l'adjudication, et les autres de 3 en 3 mois.

Cet ordre de paiement a lieu pour chaque année de fermage, pendant la durée du bail. (*Cah. des charges de* 1821, *art.* 16.)

Les frais d'impression, d'affiches et de cahier des charges; ceux de publications, bougies et criées, sont réglés d'avance par le conservateur et le préfet: l'état en est affiché dans le lieu des séances, pendant toute la durée des adjudications. Ces frais sont payés comptant par les adjudicataires, au marc le franc, au secrétariat du lieu de l'adjudication.

Les adjudicataires sont, en outre, tenus d'acquitter sur-le-champ les droits de timbre et d'enregistrement qui sont dus pour les minutes, expéditions et extraits. (*Art.* 17.)

Il est fourni, dans le mois, quatre expéditions et deux extraits du procès-verbal d'adjudication; savoir,

Un extrait au préfet, quand l'adjudication n'a pas été faite au chef-lieu de la préfecture;

Un autre extrait au directeur des domaines;

Deux expéditions au conservateur ou inspecteur principal, chargé d'en adresser une à l'Administration des forêts;

Une troisième expédition à l'inspecteur ou sous-inspecteur local;

Et la quatrième à l'adjudicataire.

Ces deux dernières sont remises dans les 24 heures.

Il est payé, pour chaque extrait, 50 centimes, et par chaque expédition, 1 fr. 50 cent., et les frais sont répartis au marc le franc de toutes les adjudications qui ont été consenties dans la même séance. (*Art.* 18.)

Peuvent toutes personnes non prohibées et reconnues solvables tiercer, demi-tiercer et doubler les enchères, jusqu'au lendemain midi du jour de l'adjudication, après lequel temps il n'y a plus lieu aux tiercement, demi-tiercement ou doublement, sous quelque prétexte et pour quelque considération que ce puisse être. (*Art.* 19.)

Le demi-tiercement n'est reçu que sur le tiercement; mais on peut d'une seule enchère faire les tiercement et demi-tiercement, ce qui s'appelle *doublement.* (*Art.* 20.)

Le tiercement, même le doublement, faits dans le délai fixé par l'art. 19, n'empêchent pas de nouveaux tierceurs ou doubleurs d'être admis, pourvu qu'ils se présentent dans le même délai. (*Art.* 21.)

Les déclarations de tiercemens, demi-tiercemens ou doublemens, sont faites au secrétariat de la préfecture ou de la sous-préfecture du lieu de l'adjudication.

Ces déclarations sont signifiées à l'adjudicataire de la manière et dans la forme voulues par l'art. 32 du titre XV de l'ordonnance de 1669, à la diligence et aux frais, risques et périls des tierceurs ou doubleurs, lesquels, à défaut ou en cas de nullité de signification, en demeurent garans envers l'Administration, et sont passibles du montant de leurs enchères. (*Art.* 22.)

Les tiercemens, demi-tiercemens et doublemens dûment faits et signifiés, l'adjudicataire est reçu à y mettre une simple enchère, et, sur cette enchère, l'adjudicataire, les tierceurs et les doubleurs sont admis à enchérir les uns sur les autres, entre eux

seulement, et l'adjudication demeure définitivement au dernier enchérisseur. (*Cah. des charges de* 1821, *art.* 23.)

Tous tiercemens et doublemens faits par l'adjudicataire sur lui-même ne peuvent être considérés que comme un supplément d'enchères, et n'empêchent pas de surenchérir les tiercemens et doublemens. En ce cas, les offres des surenchérisseurs doivent être signifiées dans le même jour à l'adjudicataire, et le concours d'enchères, ordonné par l'article précédent, est établi entre eux. (*Art.* 24.)

Dans le cas où aucun des adjudicataires, tierceurs, doubleurs ou enchérisseurs ne voudrait surenchérir, l'adjudication demeure à celui qui, le premier, a tiercé ou enchéri. (*Art.* 25.)

Les enchérisseurs sont tenus d'élire domicile dans le lieu où se font les adjudications.

Les actes qui suivent sont signifiés à ce domicile; faute d'élection, la signification est valablement faite au secrétariat du lieu de l'adjudication. (*Art.* 26.)

Chaque adjudicataire est tenu, dans les 5 jours qui suivent celui de l'adjudication, de fournir caution et certificateur de caution solvables, lesquels s'obligent, solidairement avec lui, à toutes les charges et conditions de l'adjudication. (*Art.* 27.)

Ces cautions et certificateurs ne peuvent être reçus que du consentement du receveur des domaines, et l'acte en est passé au secrétariat du lieu de l'adjudication. (*Art.* 28.)

L'adjudicataire qui n'a pas fourni caution et certificateur de caution dans le délai ci-dessus prescrit (art. 27) est déchu de plein droit de son adjudication; en ce cas, le receveur des domaines fait signifier, dans le sixième jour, au pénultième enchérisseur qu'elle lui est dévolue aux mêmes clauses et conditions que s'il était resté adjudicataire, et poursuit le paiement de la folle-enchère contre l'adjudicataire déchu. (*Art.* 29.)

Si l'adjudicataire déchu se trouve être le premier enchérisseur, il est alors procédé à une nouvelle adjudication à sa folle-enchère. (*Art.* 30.)

Chaque adjudication est signée sur-le-champ par tous les fonctionnaires publics présens, et par l'adjudicataire ou son fondé de pouvoirs, qui doit déposer sa procuration. Si l'adjudicataire ou son fondé de pouvoirs se trouve absent au moment de la signature, il en est fait mention au procès-verbal, et cette mention tient lieu de signature. (*Art.* 31.)

Tout procès-verbal d'adjudication emporte exécution parée contre les adjudicataires, leurs cautions et certificateurs de caution ou autres coobligés, tant pour le paiement du prix de l'adjudication que pour les accessoires et frais. (*Art.* 32.)

Les adjudicataires ne peuvent avoir plus de huit associés, y compris la caution et le certificateur, lesquels sont agréés par l'inspecteur ou sous-inspecteur de l'arrondissement, et ne peuvent exercer qu'après un permis dudit agent, sous peine d'être traités comme délinquans.

Ils peuvent toutefois avoir un compagnon, dont ils sont tenus de donner au même agent le nom et la demeure. (*Art.* 33.)

Les adjudicataires ne peuvent morceler leur cantonnement, céder leur bail, ni délivrer de permission, qu'à des personnes qui seront agréées par l'agent forestier local, et dont ils seront responsables. (*Cah. des charges de* 1821, *art.* 34.)

Les cessions et rétrocessions sont passées au secrétariat du lieu de l'adjudication, et les cessionnaires ou rétrocessionnaires ne peuvent user du droit en résultant qu'après avoir représenté au sous-inspecteur, ou au garde général, extrait de leurs rétrocessions; néanmoins les adjudicataires et leurs cautions sont, jusqu'à décharge définitive, considérés comme seuls obligés. (*Art.* 35.)

Chaque adjudicataire peut établir, à ses frais, un ou plusieurs garde-pêches, qui ne peuvent remplir leurs fonctions qu'après avoir été agréés par le conservateur ou l'inspecteur principal, et avoir prêté serment devant le tribunal civil. (*Art.* 36.)

Les garde-pêches doivent être âgés au moins de 25 ans. Ils sont munis d'une bandoulière avec plaque, indiquant leur qualité, et ils remettent sans délai à l'agent forestier les procès-verbaux dûment affirmés et enregistrés des délits ou contraventions qu'ils ont constatés. (*Art.* 37.)

Lorsque le bail excède la somme de 3,000 francs, l'adjudicataire qui a laissé cumuler deux termes est déchu du bénéfice de son adjudication, sans qu'il soit besoin d'en faire prononcer la résiliation, et il est procédé à une nouvelle mise en ferme à sa folle-enchère. (*Art.* 38.)

§ 3. — *Licences.*

Les licences sont accordées d'après des états arrêtés par l'Administration, et approuvés par S. Ex. le ministre des finances, sur les soumissions des particuliers, présentation de caution, et moyennant le paiement d'une taxe annuelle. (*Art.* 39.)

Les agens forestiers ne doivent proposer ce mode de location qu'après s'être assurés que le cantonnement, par son peu d'étendue ou d'importance, n'est pas susceptible de mise aux enchères, ou qu'il n'a pu être adjugé plus utilement pour le trésor public. (*Art.* 40.)

Il est dressé, par chaque fleuve ou rivière, des états qui indiquent les soumissionnaires auxquels il est expédié des licences et la taxe qu'ils doivent payer. (*Art.* 41.)

Ceux à qui des licences ont été ainsi accordées sont tenus d'exploiter la pêche par eux-mêmes ou par des gens à leurs gages, à peine de révocation de licence. (*Art.* 42.)

Chaque porteur de licence peut nommer un garde-pêche, qui doit avoir les qualités énoncées aux art. 36 et 37, et se conformer aux dispositions qui y sont prescrites. (*Art.* 43.)

§ 4. — *États des produits de la pêche.*

Le conservateur tient un sommier des baux et licences de pêche de son arrondissement, et il en adresse un état à l'Administration aussitôt après le renouvellement des baux et licences. (*Instruct. du* 23 *mars* 1821, *art.* 75.)

Indépendamment de cet état général, le conservateur fournit chaque année un état des produits de l'exercice, et fait connaître les dispositions particulières et locales qui ont occasionné dans son

arrondissement, soit l'augmentation, soit la diminution de cette branche de revenu. (*Lettre de l'Administ., du 27 mai 1807, N°. 8389.*)

CHAPITRE III. — EXPLOITATION ET POLICE DE LA PÊCHE FLUVIALE.

§ 1. — *Des droits et des devoirs des fermiers et des porteurs de licences.*

La chasse exclusive des oiseaux aquatiques fait partie de la location de la pêche, pour être exercée sur les rivières comprises dans le cantonnement ou la licence. Le locataire a, en conséquence, le droit de chasser les canards et autres oiseaux dans toute l'étendue de son cantonnement, sans pouvoir rétrocéder ce droit, ni l'exercer avec des engins prohibés, et avant de s'être muni d'un permis de port d'armes. (*Cah. des ch., art.* 44.)

Font également partie intégrante des cantonnemens les noues, boires et fossés qui accompagnent les rivières, et qui ont, à leurs extrémités, une communication libre avec elles, pendant le cours de l'année, et où les bachots peuvent passer en tout temps. (*Ibid., art.* 46.) V., *au Chap. Ier., le N°. XI.*

Les fermiers de la pêche et les porteurs de licences ne peuvent exercer leurs droits qu'en se conformant aux art. 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15, 17 et 18 du tit. XXXI de l'ordonnance de 1669, qui seront rappelés ci-après. (*Arrêté du gouvernement, du 28 messidor an 6. — Arr. de la Cour de cass., des 12 février 1808 et 2 mars 1809.*)

Ils ne peuvent pêcher, en quelques jours et saisons que ce puisse être, à autres heures que depuis le lever jusqu'au coucher du soleil, sinon aux arches des ponts, aux moulins et aux gors où se tendent les dideaux, auxquels lieux ils peuvent pêcher tant de jour que de nuit; ils encourent pour chaque contravention à cette défense le paiement d'une indemnité de trente francs (*Cah. des ch., art.* 46, *conforme à l'ordonnance de* 1669, *tit. XXXI, art.* 5), quant à la défense de pêcher pendant la nuit; mais comme cet article ne détermine pas de peine, le cahier des charges y supplée par une indemnité.

La pêche autre que celle des saumons, aloses et lamproies ne peut avoir lieu durant le temps du frai; savoir, dans les rivières où la truite abonde sur tous les autres poissons, depuis le 1er. février jusqu'au 15 mars, et dans les autres rivières depuis le 1er. avril jusqu'au 1er. juin.

La contravention au présent article sera poursuivie conformément à l'article 6 du titre XXXI de l'ordonnance de 1669. (*Art.* 47, *conforme à l'ord. de* 1669, *tit. XXXI, art.* 6.)

Les fermiers et porteurs de licences ne peuvent mettre des bires ou nasses d'osier au bout des dideaux, pendant le temps du frai, sous les peines portées par l'article 8 du titre précité. (*Art.* 48, *ord. de* 1669, *tit. XXXI, art.* 8.)

Il leur est permis d'y mettre des chausses ou sacs, du moule de 41 millimètres (18 lignes) en carré; mais après le temps du frai passé, ils y pourront mettre des bires ou nasses d'osier, dont les verges seront éloignées les unes des autres de 27 millimètres au moins (12 lignes). (*Art.* 49, *basé sur l'art.* 9 *de l'ordonnance.*)

Expresses défenses leur sont faites, ainsi qu'à tous autres ayant droit et exerçant la pêche sur les fleuves, rivières et ruisseaux, de se servir d'aucun filet ou engin prohibé, tant par les anciennes ordonnances que par celle du mois d'août 1669, et, en outre, de ceux appelés *guinguenasses, carrelets, globes,* dont elles ne font pas mention, et de tous autres qui pourraient être inventés pour le dépeuplement des rivières, comme aussi d'aller au barandage et de mettre des bacs en rivière, sous les peines portées par l'art. 10 du tit. XXXI de l'ordonnance de 1669. (*Art.* 50, *conforme à l'art.* 10 *de l'ord.*) (1)

A l'égard des filets, engins et harnais de pêche dont l'usage est autorisé, ils doivent être à mailles carrées, sans accrues, et non en losanges, de grandeur de 34 millimètres (15 lignes) pendant la saison d'été, et de 27 millimètres (12 lignes) dans les autres temps. (*Art.* 51, *conforme aux ordonnances de* 1388, 1402 *et* 1515, *confirmées par celle de* 1669.)

Les filets permis sont apportés à l'agent forestier, pour être scellés en plomb d'un sceau portant, d'un côté, les armes de France, et de l'autre le numéro de l'arrondissement où sont situés les cantonnemens de pêche. (*Art.* 52, *conforme à l'art.* 13 *de l'ord. de* 1669.)

Les frais de plombage sont fixés à 50 centimes par chaque filet ou engin. (*Ib.* — *Circul. du 4 août* 1821.)

Il est expressément défendu aux fermiers et porteurs de licences d'avoir, de retenir ou de faire usage d'autres filets que de ceux marqués, sous les peines portées par les articles 13 et 25 du titre précité de l'ordonnance de 1669. (*Art.* 53.)

Il leur est enjoint de rejeter en rivière les truites, carpes, barbeaux, brêmes et meuniers qu'ils auront pris, ayant moins de 16 centimètres (6 pouces) entre l'œil et la queue, et les tanches, perches et gardons, qui auront moins de 13 centimètres (5 pouces), sous les peines portées par l'article 12 du même titre. (*Art.* 54, *conforme à l'art.* 12 *de l'ord. de* 1669.)

Ils sont tenus aussi de faire l'ouverture des bannetons, étuis et autres boutiques à poisson, sur leurs cantonnemens, à toute réquisition des préposés forestiers, lesquels visiteront le poisson qui y sera renfermé; et s'il s'en trouve qui n'ait pas la longueur requise, ils en dresseront procès-verbal à la charge du contrevenant, et l'assigneront pour répondre du

(1) Les engins prohibés et dénommés par les anciennes ordonnances et celle de 1669 sont aujourd'hui pour la plupart inconnus. Ce sont : les *amandes*, le *bas roborin*, le *boucot à épée*, la *bourrache*, la *braie à chausse*, le *chalon*, la *chasse*, la *chatte*, le *chiphre*, le *cliquet*, les *dideaux*, l'*échiquier*, les *éclisses*, l'*épervier*, les *fagots*, les *fascines*, le *furet*, le *garni*, le *gille*, les *jonchées*, les *lignes à menus échecs et amorces vives*, les *lignées de long à menus hameçons*, le *marchepied*, les *nasses pelées*, les *paniers*, les *pinçoirs*, les *pinçonnoires*, les *plusoirs*, les *ramées*, la *rouaille*, le *sabre*, les *sœurs*, le *tramail*, la *truble à bois*, le *valois*. Il faut ajouter les pêcheries appelées *trébuchets*, qui sont assimilés aux engins prohibés par un arrêt de la Cour de cassation du 20 décembre 1810.

délit, conformément à l'article 24 du même titre. (*Cah. des charges de* 1821, *art.* 53.)

Outre les visites spécialement recommandées, les agens forestiers doivent s'assurer si les mariniers, contre-maîtres et tous autres, allant et venant et commerçant sur les rivières, n'ont, dans leurs bateaux et équipages, aucuns filets permis ou prohibés, dont la possession leur est interdite par l'art. 15 dudit titre. (*Art.* 56.)

Il est défendu à tout fermier ou porteur de licence de bouiller ou battre l'eau avec des *bouilles* ou longues perches en forme de rabots, tant sous les chevrins, racines, saules et osiers, terriers et arches, qu'en tous autres lieux; de mettre des lignes de fond avec échets et amorces vives; de porter des chaînes et clairons dans leurs batelets et bateaux, ou de pêcher dans les noues avec des filets prohibés, et d'y bouiller pour prendre le poisson et le frai qui a pu y être porté par le débordement des rivières, sous les peines prononcées par l'art. 11 du même titre. (*Art.* 57.)

De plus, il leur est défendu de jeter dans les rivières et les ruisseaux qui y portent leurs eaux aucune noix vomique, coque du Levant, chaux, momies, tithymale et autres drogues ou appâts, et d'y faire rouir du chanvre et du lin, sous les peines réglées par l'art. 14 du même titre et par les réglemens postérieurs. (*Art.* 58.)

Il leur est également défendu de rompre la glace sur les rivières et fossés, d'y faire des trous et d'y porter des flambeaux, brandons et autres feux, sous les peines portées par l'article 18 du titre précité. (*Art.* 59.)

En outre, il leur est interdit de placer aucun barrage, vanne, boucheau, gor, dideau, chambre à toucan, anguillière et tous autres établissemens propres à gêner la navigation et à empêcher la remonte du poisson, sans avoir obtenu l'autorisation de l'Administration des forêts, des agens de la navigation intérieure, et de M. le directeur général des ponts et chaussées, sous les peines énoncées en l'art. 42 du titre XXVII de l'ordonnance de 1669. (*Art.* 60.)

Ils ne peuvent user, pour l'exercice de la pêche, que du marchepied de rivières, consistant en 8 mètres (24 pieds), du côté où les bateaux se tirent, et en 3 mètres 248 millimètres (ou 10 pieds) de l'autre bord, sauf, en cas de besoin d'un espace plus étendu pour assener et retirer leurs filets de l'eau, à se procurer, à leurs frais, auprès des propriétaires riverains, la jouissance du terrain excédant celui réglé par l'art. 7 du titre XXVIII de ladite ordonnance. (*Art.* 61. — *Circul. du* 25 *octobre* 1821.)

§ 2. — *Clauses particulières aux fermiers.*

Chaque fermier de la pêche et chacun de ses associés ne peut avoir plus de deux bateaux ou bachots, de manière que leur nombre n'excède jamais celui de 16 par cantonnement. (*Art.* 62.)

Dans un mois, pour tout délai, à compter du jour de l'adjudication, il doit être mis à ces bateaux ou bachots, des deux côtés intérieur et extérieur de la proue, une plaque de fer-blanc de 13 centimètres (5 pouces) en carré, peinte à l'huile, couleur blanche, sur laquelle sont inscrits en noir le nom de l'adjudicataire, celui du port auquel il est attaché, et le numéro du cantonnement, lesquels noms et numéro doivent avoir au moins 5 centimètres (2 pouces) de haut, afin qu'ils puissent se distinguer d'une rive à l'autre, et une notice en est remise à l'agent forestier. (*Cah. des ch. de* 1821, *art.* 63.)

Chaque bateau doit être garni d'une chaîne avec un cadenas, et être rentré au port désigné pour le cantonnement duquel il dépend, à 9 heures du soir en été, et à 7 heures en hiver, pour y rester enchaîné la nuit, et n'en sortir le matin qu'au lever du soleil. (*Art.* 64.)

Les fermiers doivent placer à leurs frais des poteaux indiquant les limites et le numéro de leurs cantonnemens respectifs. (*Art.* 65.)

Ne peuvent conduire les bateaux de pêche que ceux qui, ayant qualité d'adjudicataires, leurs sous-fermiers ou compagnons, sont reconnus comme tels par un permis spécial qui leur aura été délivré par l'agent local. (*Art.* 66.)

A toute réquisition des agens forestiers, les pêcheurs en titre sont tenus d'amener leurs bateaux, pour recevoir lesdits agens et leur procurer les moyens de visiter et inspecter tant leurs filets que les poissons qui sont dans leurs boutiques. (*Art.* 67.)

Dans le cas où les adjudicataires des ponts, gors et autres pêcheries, ne seraient pas les mêmes que ceux du dernier bail, les nouveaux adjudicataires doivent payer comptant aux anciens, soit de gré à gré ou à dire d'experts, le prix des filets, engins, ustensiles et autres établissemens relatifs à l'exploitation de la pêche, à la charge par ceux-ci de justifier de leurs droits, conformément à la décision de S. Ex. le ministre des finances, du 19 vendémiaire an 13. (*Art.* 68.)

Aucune des conditions énoncées au présent cahier des charges ne peut être réputée comminatoire.

Elles sont toutes de rigueur.

Les fermiers de la pêche doivent s'y conformer, ainsi qu'aux autres clauses particulières qui seraient stipulées, et généralement à tout ce qui est prescrit par le titre XXXI de l'ordonnance de 1669, et par le titre V de la loi du 14 floréal an 10. (*Art.* 69.)

§ 3. — *Jurisprudence relative à la pêche fluviale.*

Nous avons rapporté les dispositions de l'ordonnance de 1669 et celles du cahier des charges sur l'exploitation et la police de la pêche. Voici l'exposé des arrêts rendus tant à l'égard des fermiers de la pêche, qu'à l'égard de ceux qui ne le sont pas.

I. *Les peines prononcées par l'ordonnance de* 1669, *pour les délits de pêche dans les rivières navigables et contre les pêcheurs de profession, s'appliquent-elles aux délits commis dans les rivières non navigables et aux individus non pêcheurs de profession?*

L'article 1er. du titre XXXI de l'ordonnance de 1669 défend à toutes personnes, autres que les maîtres pêcheurs, de pêcher dans les fleuves et rivières navigables, et les articles 4, 5, 6, 8, 9, 10 et 11 contiennent différentes prohibitions qui s'adressent aux pêcheurs: de sorte qu'on a élevé plusieurs fois la prétention que ces dispositions de l'ordonnance

de 1669 ne s'appliquaient qu'aux *rivières navigables* et aux *maîtres pêcheurs*. Jousse, dans son *Commentaire* de cette ordonnance, en parlant de l'art. 10, qui fait défenses aux *maîtres pêcheurs* de se servir d'aucuns engins et harnais prohibés par les anciennes ordonnances sur le fait de la pêche, observe que ces mots *maîtres pêcheurs* semblent indiquer que les défenses portées en cet article ne regardent que les rivières navigables et flottables, pour lesquelles il y a des maîtres pêcheurs établis conformément à l'article 1er. du même titre et aux articles suivans, et non les petites rivières et ruisseaux qui appartiennent à des particuliers. Mais il ajoute, après avoir cité des arrêts des 5 septembre 1730 et 27 novembre 1731, qui ont appliqué les peines de l'ordonnance à des faits de pêche avec engins prohibés dans une rivière seigneuriale, que ces arrêts sont conformes aux anciens réglemens, qui défendent de pêcher à l'épervier et autres engins prohibés dans toutes les rivières en général, grandes et petites, ainsi qu'il est porté par les ordonnances de mars 1515, art. 89, et de février 1554, art. 31; qu'ainsi, quoique l'ordonnance de 1669 ne porte point de défense expresse pour les petites rivières de se servir des filets et autres engins prohibés, il est évident néanmoins qu'en cela elle confirme les anciennes ordonnances, puisque, dans l'art. 35 du titre XXXI, il est dit que si les officiers trouvent des engins et harnais défendus, ils les feront brûler et condamneront les pêcheurs aux peines y ordonnées; que c'est aussi ce qui résulte de l'art. 19 du même titre, qui parle des rivières en général, sans restreindre sa disposition aux rivières navigables et flottables.

D'un autre côté, l'art. 11 défend de pêcher dans les noues, qui ne sont ordinairement que des ruisseaux dépendans des rivières, avec les filets, pour y prendre le poisson et le frai qui a pu y être porté par le débordement des rivières; ce qui fait assez connaître que l'ordonnance a eu en vue la conservation du frai et du petit poisson qui se trouvent dans les petites rivières et dans les ruisseaux. L'article 18 défend à toutes personnes d'aller sur les mares, étangs et fossés pour en rompre la glace, y faire des trous, etc.; nouvelle preuve que l'ordonnance s'occupe de la conservation du poisson dans toutes les eaux. Enfin, l'art. 19 enjoint aux ecclésiastiques, seigneurs et communautés qui ont droit de pêche sur les rivières, d'observer et de faire observer les dispositions dudit réglement.

« La conséquence de ces articles, porte un arrêt de la cour de cassation, du 12 février 1808, est que l'art. 1er. du titre XXXI de l'ordonnance de 1669 doit être appliqué, dans sa prohibition et dans sa pénalité, à toutes les rivières *navigables* ou *non*, et à toute personne sans distinction qui pêche dans les rivières avec des engins ou harnais prohibés. »

Cette jurisprudence était déjà établie par les arrêts du conseil, des 27 novembre 1701 et 27 novembre 1731, rendus contre les religieux de Saint-Mesmin-lès-Orléans; par un autre du 22 novembre 1735, qui défend à toutes personnes de pêcher sans qualité et avec filets prohibés, et leur ordonne de montrer aux officiers des maîtrises les poissons qu'elles auront pêchés et les filets dont elles se seront servies; enfin, par l'arrêté du directoire exécutif du 28 messidor an 6, qui ordonne aux tribunaux d'appliquer les dispositions de l'ordonnance à ceux qui pêchent avec des filets et instrumens prohibés, et contre les règles établies pour la conservation des différentes sortes de poissons.

Elle a été confirmée, 1°. par l'arrêt de cassation, du 12 février 1808, que nous venons de citer; 2°. par celui du 2 mars 1809, qui porte qu'à l'égard de ceux qui pêchent sans droit et avec des filets prohibés, l'usage de ces filets ajoute un délit plus grave à celui qu'ils commettent déjà en pêchant sans licence et au préjudice des fermiers ou propriétaires, et que l'amende, dans ce cas, ne peut être moindre de 100 fr.; 3°. par ceux des 20 et 27 décembre 1810, portant que les dispositions de l'ordonnance de 1669, relatives à la pêche en temps prohibé et avec des engins défendus, sont applicables aux délinquans dans les pêcheries des particuliers; que les juges doivent dans tous les cas, même quand le ministère public requerrait le contraire, prononcer la peine portée par l'ordonnance de 1669, et qu'ils le doivent à plus forte raison, si la partie privée, au préjudice de laquelle le délit a été commis, en poursuit elle-même la réparation par la voie correctionnelle; 4°. par celui du 20 février 1812, portant que la pêche avec fouane, engin prohibé, dans une rivière non navigable, est un délit passible de l'amende déterminée par l'art. 10 du titre XXXI de l'ordonnance de 1669, soit que le prévenu soit *maître pêcheur ou non*; 5°. par celui du 21 février 1812, qui porte que la pêche avec épervier est un délit contre l'intérêt général, dont par conséquent la poursuite, en cas de silence de la part du propriétaire riverain, appartient au ministère public; 6°. par celui du 20 août 1812, portant qu'il est indifférent, pour l'application des peines aux délits de pêche, que ces délits aient été commis dans des eaux et rivières navigables ou non navigables, et par des individus pêcheurs ou non pêcheurs de profession; et que les contraventions à l'ordonnance de 1669, soit quant à l'emploi des engins qu'elle prohibe, soit quant au temps où il est défendu de pêcher, sont punies des mêmes peines à l'égard des uns et des autres; 7°. par celui du 3 septembre 1813, portant que les délits de pêche, même dans les eaux des particuliers, doivent être punis des peines prescrites par l'ordonnance, sans que les tribunaux puissent réduire l'amende; 8°. par celui du 8 septembre 1820, portant que les délits de pêche, même dans les rivières non navigables, sont punis d'après l'ordonnance de 1669, et que l'action en réparation de ces délits n'est prescrite que par le délai de 3 mois, établi par la loi du 29 septembre 1791; 9°. par celui du 21 juin 1821, portant que la défense de pêcher avec des engins prohibés, faite par l'ordonnance à ceux qui ont le droit de pêcher, s'applique à plus forte raison à ceux qui n'ont pas ce droit; 10°. par celui du 14 août 1823, portant qu'il y a défense générale et absolue à tout pêcheur de se servir d'éperviers ou de tout autre filet ou engin prohibé sur toute espèce de rivière et dans toutes les eaux qui affluent dans les rivières ou communiquent avec elles, et que l'exception par la-

lement, à plus forte raison sont-ils tenus d'appliquer ces peines contre ceux qui pêchent, soit en temps prohibé, soit avec des engins défendus. (*Arr. du 27 décembre* 1810.)

XIV. Il n'est pas même nécessaire, pour saisir le tribunal de police correctionnelle, que le propriétaire riverain, au préjudice duquel il a été pêché avec engins défendus ou en temps prohibé, forme sa plainte, attendu que ce délit intéressant l'ordre public, la répression peut en être poursuivie à la requête du ministère public et par les agens forestiers. (*Arr. du* 21 *février* 1812.)

XV. Le défaut d'énonciation, dans un procès-verbal de délit de pêche, de tous les contrevenans reconnus après sa rédaction, et par un procès-verbal postérieur, ne peut être un motif d'éconduire les prévenus de la poursuite dirigée contre eux en vertu de cette double reconnaissance. Ainsi lorsque, par la dissimulation ou la fuite des prévenus, un garde n'a pu les désigner lors de la constatation de leurs délits, il peut, étant parvenu à les découvrir, dresser un second procès-verbal, qui se lie avec le premier, le complète et devient la base d'une poursuite légitime. (*Arr. de la C. de cass., du* 13 *mai* 1808.)

XVI. Les procès-verbaux de garde-pêches, comme ceux des gardes forestiers, ne font foi que jusqu'à preuve contraire lorsque le délit, objet des poursuites, emporte une condamnation au-dessus de 100 francs pour l'amende et l'indemnité. (*Arr. de la C. de cass., du 25 novembre* 1824.)

XVII. Le père est civilement responsable des délits de pêche commis par ses enfans, et les tribunaux ne peuvent prendre en considération l'âge et le défaut de discernement des enfans, dans les matières qui sont régies par l'ordonnance de 1669, attendu que l'art. 66 du *Code pénal* ne s'applique point à ces matières. (*Arr. de la C. de cass., du 2 juillet* 1813.)

Remarquons qu'il ne s'agit ici que de la responsabilité civile et non d'une responsabilité qui puisse s'étendre à l'amende, attendu que l'amende étant une peine, il faut une disposition de loi formelle qui déclare que la responsabilité s'étendra à l'amende, pour qu'on puisse la prononcer contre celui qui, aux termes des lois générales, est civilement responsable. Or, le tit. XXXI de l'ordonnance de 1669 ne contient aucune disposition de ce genre.

XVIII. Il y a lieu à la restitution égale à l'amende pour tout délit de pêche et emploi d'engins prohibés. La responsabilité civile s'étend à la restitution et aux frais du procès, puisque ces frais ne sont point une peine. (*Arr. de la C. de cass., du 28 février* 1823.)

Nota. C'est mal à propos que, dans le sommaire de cet arrêt, au *Recueil des Réglemens forestiers, t. III, p.* 121, on a dit que les personnes civilement responsables devaient être condamnées aux *amendes* : leur responsabilité ne s'étend qu'à la restitution et aux frais.

XIX. Les fermiers de la pêche ne sont point responsables des amendes encourues pour délits de pêche commis par des particuliers auxquels ces fermiers ont donné licence de pêcher dans les cantonnemens dont ils sont adjudicataires, attendu qu'en thèse générale la responsabilité à laquelle sont soumis des tiers, étrangers aux délits qui donnent lieu à des condamnations, est essentiellement civile, et qu'elle est conséquemment restreinte aux dommages causés par ces délits, et attendu qu'il n'existe dans aucune loi générale ou spéciale une disposition qui déclare les fermiers de pêche responsables des peines prononcées contre les porteurs des licences délivrées par ces fermiers. (*Arr. de la C. de cass., du 14 juillet* 1814.)

XX. Le vol de poisson dans un étang, vivier ou réservoir, est, aux termes de l'art. 388 du *Code pénal*, un crime de la compétence des cours d'assises ; mais la question de savoir si le vol de poisson a été commis dans les endroits spécifiés audit article doit toujours être soumise au jury, attendu que cette circonstance donne seule au fait le caractère du crime. (*Arr. de la C. de cass., du* 27 *août* 1813.)

CHAPITRE IV. — RÉGLEMENS LOCAUX.

Il a été dérogé aux dispositions générales de l'ordonnance de 1669 par quelques réglemens locaux.

I. L'art. 6 du tit. XXXI de cette ordonnance défend de pêcher aux rivières où la truite abonde, depuis le 1er. février jusqu'à la mi-mars, et aux autres depuis le 1er. avril jusqu'au 1er. juin ; mais ces dispositions ont été changées, relativement à quelques rivières, par la déclaration suivante, du 24 août 1773.

« Louis... L'ordonnance donnée au mois d'août 1669, sur le fait des eaux et forêts, contenant un réglement général de police pour la pêche, il n'a pas été possible d'y insérer des dispositions particulières et propres à chaque pays et à chaque rivière ; mais il est de notre justice d'en étendre, charger ou modifier, suivant l'exigence des cas, les dispositions dont l'exécution littérale serait contraire aux vues mêmes de bien public qui les ont dictées. L'art. 6 du titre de la pêche de cette ordonnance porte que les pêcheurs ne pourront pêcher pendant le temps de frai ; savoir, aux rivières où la truite abonde sur tous les autres poissons, depuis le 1er. février jusqu'à la mi-mars. Cette fixation pour le temps de frai ne nous a point paru devoir être uniforme pour toutes les rivières, attendu que la truite, qui abonde dans les rivières qui se rendent dans la Manche, et notamment dans celles d'Eaune, de Béthune ou de Neufchâtel, d'Arques, de Scie et de Saune, commence à remonter dans ces rivières et à y déposer le frai dès le 15 décembre. Cependant les propriétaires des pêcheries les plus voisines de la mer, autorisés par les dispositions de ladite ordonnance, les tiennent exactement fermées jusqu'au 1er. février, et empêchent par ce moyen la truite de remonter et de frayer dans ces rivières, ce qui prive de ce poisson les autres propriétaires de ces rivières ; désirant faire cesser cet inconvénient, nous avons résolu de faire connaître nos intentions à ce sujet. A ces causes....., voulons et nous plaît ce qui suit :

» Art. 1er. Toutes les pêcheries établies sur les petites rivières d'Eaune, de Béthune ou Neufchâ-

tel, d'Arques, de Scie et de Saune, demeureront ouvertes depuis le 15 décembre de chaque année jusqu'au 1er. février suivant; voulons, en conséquence, que les vannes qui donnent dans ces pêcheries soient exactement fermées pendant ce temps.

» Art. 2. L'une desdites vannes qui sont au-dessus de ces pêcheries, et donnent dans l'arrière-fossé des moulins à volets ou à aubes situés sur lesdites rivières, sera et demeurera toujours ouverte pendant lodit temps, pour que la truite ait un libre passage; ne pourra néanmoins cette disposition avoir lieu à l'égard des moulins à auges, dont les meuniers auront, comme par le passé, la liberté de tenir leurs vannes fermées.

» Art. 3. Faisons très-expresses inhibitions et défenses à toutes personnes d'interposer dans aucun endroit desdites rivières des grilles, râteliers, filets et autres engins, de quelque espèce que ce soit, qui puissent empêcher la truite de remonter librement dans toute l'étendue desdites rivières et d'y frayer.

» Art. 4. Défendons pareillement, sous les peines portées par l'art. 6 du titre *de la Pêche* de l'ordonnance des eaux et forêts, du mois d'août 1669, à tous pêcheurs de pêcher dans lesdites rivières, depuis ledit jour 15 décembre de chaque année, jusqu'au 1er. février suivant inclusivement, nonobstant ce qui est porté par ledit article, auquel nous avons dérogé et dérogeons pour ce regard seulement.... »

Nota. Il résulte clairement de ces dispositions que la défense de pêcher dans le temps du frai embrasse les rivières non navigables et les cours d'eau privés, comme les rivières navigables et les fleuves.

II. Un arrêt du conseil, du 10 avril 1759, maintient les habitans de la ville de Beaucaire dans la possession et jouissance de l'exercice de la pêche dans le fleuve du Rhône; maintient pareillement les officiers de la maîtrise des eaux et forêts de Montpellier dans l'exercice de leur juridiction sur ce fleuve, et détermine les matières que le maître des ports de Beaucaire pourra décider sommairement. V. cet *Arrêt* au *Recueil des Réglemens forestiers, t. I, p.* 418.

III. Des décrets de 1808 et 1810 accordent aux marins pêcheurs de Nantes la liberté de la pêche dans une partie de la Loire, quoique la pêche pourrait y être affermée au profit de l'État; mais ils ne dérogent point aux dispositions de l'ordonnance sur la police de la pêche. V. le chapitre suivant.

IV. Un arrêt du conseil, du 25 mars 1777, maintient les habitans de Montherme dans le droit de pêcher le saumon et l'alose dans les rivières de Meuse et de Semoy, en tout temps, tant de jour que de nuit, et avec toute espèce d'engins et de filets, mais sans que cette faculté puisse s'étendre à autre pêche que celle du saumon et de l'alose.

V. Un autre arrêt du conseil, du 14 juin 1788, en interprétant celui du 26 juillet 1785, ordonne que les réglemens particuliers au Hainaut sur la police des eaux et l'exercice de la pêche, seront exécutés selon leur forme et teneur.

VI. Une décision du ministre des finances, du 30 avril 1823, autorise l'usage des filets à petites mailles et la pêche pendant la nuit, dans tous les cantonnemens de pêche du Rhin, mais sans que ces facultés puissent s'étendre à la pêche dans la rivière d'Ill.

CHAPITRE V. — DES LIMITES ENTRE LA PÊCHE FLUVIALE ET LA PÊCHE MARITIME DANS LES RIVIÈRES AFFLUENTES A LA MER.

Il s'est élevé des difficultés sur la fixation des limites de la pêche affermée au profit de l'état, et de la pêche libre dans les rivières affluentes à la mer.

L'Administration des forêts avait observé aux conservateurs, par une circulaire du 23 août 1806, relative au renouvellement des baux et licences de la pêche fluviale, que cette pêche pouvait être affermée dans les rivières navigables jusqu'au point où les eaux contractent la salure de la mer. C'est la fixation de ce point qui a donné lieu aux difficultés, d'abord pour la pêche dans la Loire, et ensuite pour les limites en général de la pêche maritime.

§ 1er. — *De la pêche dans la Loire.*

Un décret du 11 août 1808 ordonne, art. 7, que la pêche sera libre depuis le point où la marée se fait sentir dans la Loire, jusqu'à l'embouchure de cette rivière dans la mer, et que le bail de la pêche fluviale dans cette partie de la rivière sera résilié.

Il a été fait sur ce décret des observations que nous avons rapportées dans notre *Recueil, t. II, p.* 227, et qui ont été suivies d'un avis du conseil d'état, du 15 juillet 1809, approuvé le 6 août suivant, et conçu en ces termes :

« Le conseil d'état.... considérant, 1°. que la marée se fait sentir dans les rivières qui ont leur embouchure dans l'Océan bien au-dessus de cette embouchure; 2°. que par ces expressions *du point où la marée se fait sentir,* on ne saurait entendre que celui où les eaux deviennent salées, jusqu'où remonte le poisson de mer, et où l'on commence à rencontrer les substances et les phénomènes qui accompagnent la présence et le séjour des eaux de la mer; 3°. que le décret du 11 août 1808 et le bienfait accordé aux habitans de Nantes seraient illusoires et sans effet, si l'on fixait *à marée basse* le point où la pêche doit commencer à être libre dans la Loire; enfin qu'il convient de prendre pour limite le point le plus propre à prévenir toutes difficultés,

» *Est d'avis* qu'en exécution du décret du 11 août dernier, la pêche doit être libre *depuis les ponts de Nantes* sur la Loire jusqu'à son embouchure. »

De nouvelles observations ayant été faites sur cette décision, il intervint, le 6 juillet 1810, un décret qui fixa définitivement le point de délimitation entre la pêche libre sur la Loire et la pêche affermée au profit du trésor public, *à 40 brasses au-dessous des ponts de Nantes,* suivant l'alignement des poteaux anciennement plantés pour servir de limites entre la pêche dont la surveillance appartenait à l'amirauté, et celle qui était confiée à l'Administration des eaux et forêts.

Quoique la pêche ait été déclarée libre sur la Loire à partir du point qui vient d'être indiqué, cette pêche est cependant soumise à des règles dont

l'infraction est punie d'après l'ordonnance de 1669. Un décret du 21 janvier 1812 porte :

« Art. 1er. A partir de 40 brasses en amont des ponts de Nantes jusqu'à l'embouchure de la Loire dans la mer, il est défendu aux pêcheurs de placer des bires ou nasses dans le fleuve. Celles qui y seront trouvées seront brisées sur-le-champ, sans préjudice de l'amende, qui sera encourue conformément à l'ordonnance de 1669.

» Art. 2. Au-dessus du point désigné ci-dessus, il ne pourra être placé de nasses dans la Loire qu'en les attachant avec des masses de fer et des cordes, sans jamais se servir, à cet effet, de pierres et de cordons d'osier, sous peine contre les contrevenans d'être poursuivis conformément aux dispositions de l'art. 42 du tit. XXVII de l'ordonnance de 1669.

» Art. 3. Les agens des eaux et forêts, ceux des ponts et chaussées et de la navigation, et tous autres officiers de police, dresseront procès-verbal des contraventions aux articles du présent décret, lesquelles seront constatées, poursuivies et réprimées par voie administrative, conformément à la loi du 29 floréal an 10. »

Les décrets des 11 août 1808, 6 juillet 1810 et 21 janvier 1812, que nous venons d'analyser, ont été reconnus par un avis du conseil d'état, du 26 novembre 1819, en opposition avec la législation générale relative à la pêche maritime; de sorte que le gouvernement pourrait les révoquer.

§ 2. — *Convient-il* 1°. *de reculer les limites des pêches maritimes jusqu'au point où le grand flot de mars se fait sentir?*

2°. *De déclarer la pêche libre sur les canaux et étangs salés qui appartiennent à l'état, dans les départemens des Pyrénées-Orientales, de l'Aude et de l'Hérault?*

3°. *D'attribuer à la marine le montant des fermages des madragues calées sur les côtes de Provence?*

Ces trois questions ont été soumises aux comités de la marine et des finances réunis, qui ont émis, le 5 mars 1818, un avis ainsi motivé :

« Considérant, sur la première question, que la loi du 14 floréal an 10 (art. 12) ayant statué que « nul ne pourra pêcher dans les fleuves et rivières » navigables, s'il n'est muni d'une licence ou s'il » n'est adjudicataire de la ferme de la pêche, » et que ce principe ne peut être modifié que par une loi;

» Considérant, sur les deuxième et troisième questions, que les droits de fermages sur les canaux, étangs et madragues forment une branche de revenu public; que ce revenu, quelque modique qu'il puisse être, appartient au budget des finances, et ne peut être abandonné au ministère de la marine que par l'effet d'arrangemens dont les ministres respectifs des finances et de la marine peuvent seuls connaître les convenances et la nécessité :

» *Sont d'avis*, 1°. qu'il n'y a pas lieu d'établir, par une ordonnance, que la liberté de la pêche maritime doit s'étendre jusqu'au point où se fait sentir le grand flot de mars;

» 2°. Qu'il n'appartient qu'au ministre des finances de juger si le produit des fermages susmentionnés peut être abandonné sans inconvénient au département de la marine. »

Les mêmes questions furent de nouveau reproduites, attendu que S. Ex. le ministre de la marine insista pour que les limites de la pêche libre fussent reculées du point où les eaux cessent d'être salées, jusqu'à celui où le flot de mars se fait sentir.

D'un autre côté, l'Administration des domaines demanda la révocation des décrets des 11 août 1808, 6 juillet 1810 et 21 janvier 1812, rendus en faveur des marins pêcheurs de la Loire.

Il intervint, le 26 novembre 1819, un avis du comité des finances (voy. au *Recueil des Réglemens forestiers, t. II, p.* 952), portant :

« 1°. Que les limites, telles qu'elles sont actuellement fixées pour la pêche maritime, doivent être maintenues;

» 2°. Que le prix des licences exigées de ceux qui pêchent dans les canaux et étangs salés ne doit pas être diminué;

» 3°. Que le produit des madragues calées sur les côtes de Provence doit rester affecté aux dépenses générales de l'état;

» Enfin que les décrets relatifs aux marins pêcheurs de la Loire pourraient être rapportés par un acte du gouvernement, mais que c'est à S. Ex. le ministre des finances à juger s'il ne serait pas préférable de laisser subsister l'état actuel des choses. »

En conséquence de cet avis, S. Ex. le ministre des finances a rendu, le 20 septembre 1821, la décision dont suit la teneur :

« Le ministre secrétaire d'état des finances;

» Vu l'avis ci-dessus du comité des finances, et en adoptant les motifs qui y sont énoncés,

» *Décide :*

» Art. 1er. Les limites, telles qu'elles sont actuellement fixées pour la pêche maritime dans les fleuves et rivières affluentes à la mer, sont maintenues.

» Art. 2. Il est défendu à tous marins pêcheurs de placer à l'embouchure des rivières navigables affluentes à la mer, des dideaux, barrages et autres appareils quelconques, tendant à empêcher la remonte du poisson.

» Art. 3. Les réglemens, ordonnances et décisions existant sur la pêche des étangs salés, situés dans les départemens du midi, continueront d'être exécutés, et les marins pêcheurs demeureront assujettis, comme par le passé, au paiement d'un droit de licence, suivant les circonstances et les localités. (Mais la loi du 1er. mai 1822 a supprimé les droits de pêche perçus sur les étangs salés.)

» Art. 4. Le produit des madragues calées sur les côtes de Provence continuera d'être versé dans la caisse du domaine, et affecté aux dépenses générales de l'État. »

§ 3. — *Quelle est la portion des rivières navigables affluentes à la mer où l'Administration des forêts cesse d'exercer sa surveillance, et où commence celle de l'Administration de la marine, quelle que soit d'ailleurs la fixation des limites qui ait été arrêtée administrativement entre la pêche libre et la pêche fluviale?*

Nous avons vu que deux décrets, rendus en 1808

et 1810, ont accordé aux mariniers de Nantes la liberté de la pêche dans une portion de rivière où elle avait été affermée conformément à la loi. L'Administration des forêts n'a point prétendu empêcher ces mariniers de jouir des avantages qui leur étaient assurés par ces décrets; mais elle a prétendu exercer par ses agens et préposés le droit de constater les délits de pêche commis dans l'étendue de la pêche libre et d'en poursuivre les auteurs comme tous les autres délinquans.

Les pêcheurs de Nantes ont soutenu, au contraire, qu'elle était sans qualité pour les poursuivre, et que la pêche, ayant été déclarée libre depuis les ponts de Nantes jusqu'à la mer, était, par cela seul, assimilée en tout à la pêche maritime, et que la police n'en pouvait appartenir qu'à l'Administration de la marine.

La cour royale de Rennes avait adopté ce système, qui, appuyé sur une fausse application des décrets de 1808 et 1810, était contraire aux dispositions de la loi du 14 floréal an 10.

Cette violation de la loi a été réprimée par un arrêt de la cour de cassation, du 18 juillet 1823, qui porte, dans ses considérans, 1°. que le point où la marée se fait sentir n'est pas celui où, par l'action du flux de la mer, les eaux fluviales, refoulées sur elles-mêmes, couvrent leurs rives sans rien perdre de la pureté de leur goût, mais bien celui où, par leur mélange avec les eaux de la mer, elles contractent la salure; 2°. que dans cette dernière portion des rivières navigables la pêche est soumise à la surveillance des administrateurs de la marine, mais que dans toutes les autres parties elle reste, comme les eaux sur lesquelles on l'exerce, purement fluviale, et soumise à la surveillance de l'Administration des forêts; 3°. que les décrets des 21 août 1808 et 6 juillet 1810, qui ont rendu, dans une partie de la Loire, la pêche libre, n'ont point modifié cet ordre d'attributions, et que l'Administration des forêts doit continuer de faire observer les réglemens sur la pêche fluviale dans la partie du fleuve où la pêche a été déclarée libre, lorsque cette partie est au-dessus du point où les eaux cessent d'être salées.

DEUXIÈME PARTIE.

PÊCHE MARITIME.

(*Des Réglemens sur la Pêche maritime.*)

Les principes de police sur la pêche maritime ont été posés dans l'ordonnance de la marine de 1681, et modifiés ensuite par un grand nombre de réglemens; mais il paraît que le gouvernement se propose de les refondre dans une nouvelle législation, plus conforme au système général de nos lois pénales.

Nous devons donc nous borner à indiquer ici les principaux objets des réglemens actuellement subsistans, en renvoyant le lecteur au *Recueil* que nous en donnons à la fin de ce *Dictionnaire*, sauf, lorsque la nouvelle loi sera publiée, à l'ajouter à ce *Recueil* avec les ordonnances qui en régleront l'exécution.

§ 1er. — DE LA LIBERTÉ DE LA PÊCHE MARITIME.

C'est un principe que la mer n'est le domaine de qui que ce soit, et qu'elle appartient à tous les hommes, ainsi que l'air : *Instit., De rerum divisione, § 1, et L. Injuriarum, § Si quis me prohibeat, ff. de injuriis.*

C'est en conséquence de ce principe, que l'ordonnance de 1681, liv. V, tit. Ier., art. 1er., porte que la pêche de la mer est libre et commune à tous les Français, et qu'ils peuvent la faire, tant en pleine mer que sur les grèves, avec les filets et engins permis par les lois.

Ce principe est confirmé de nouveau par plusieurs autres lois et réglemens, et spécialement par un avis du conseil d'état, du 24 septembre 1809. V. le *Recueil* à la fin de ce *Dictionnaire*.

Mais les pêcheurs sont tenus de demander l'autorisation de faire des voyages de long cours. (*Ord. de 1681, liv. V, tit. I, art. 2.*)

Quant à ceux qui font la pêche du poisson frais, ils sont seulement tenus de prendre un congé ou une permission pour un an. (*Ib., art. 3.*)

§ 2. — DES DIVERSES ESPÈCES DE FILETS ET ENGINS QUI PEUVENT ÊTRE EMPLOYÉS, ET DES RÈGLES A OBSERVER DANS L'EXERCICE DE LA PÊCHE MARITIME.

L'ordonnance de 1681, liv. V, titre II, avait déterminé avec beaucoup de précision la forme des filets et les dimensions de leurs mailles, ainsi que la manière de les employer, afin de prévenir les abus et d'empêcher qu'on ne prît le frai et les poissons du premier âge.

Elle porte :

Art. 1er. *dudit titre*, que « les pêcheurs pourront se servir des rets ou filets appelés *folles, dreiges, tramaux* ou *tramaillades* et autres, mentionnés en ladite ordonnance, dans les temps et en la manière ci-après réglés;

Art. 2, que « les folles auront leurs mailles de 5 pouces en carré, et qu'elles ne pourront être laissées à la mer plus de 2 jours, à peine de confiscation et de 25 livres d'amende;

Art. 3, que « ceux qui pêcheront avec folles seront tenus d'être toujours sur leurs filets, tant qu'ils seront à la mer, pour les visiter de temps en temps et de marée à autre, s'ils ne sont empêchés par la tempête ou par les ennemis. »

La disposition de cet article est fondée sur ce que les folles étant des filets très-forts et destinés à pêcher les plus gros poissons, tels que les esturgeons les marsouins, etc., il pourrait arriver que ces filets causassent du dommage aux petits bâtimens de mer qui viendraient à les aborder si les pêcheurs n'étaient pas présens, pour avertir les navigateurs d'éviter cet abordage.

Pêche avec la dreige et autres filets traînans. — Prohibition de ces filets. — L'ordonnance de 1681, liv. V, tit. I, contient les dispositions suivantes :

« Art. 4. Les rets de la dreige auront les mailles d'un pouce 9 lignes en carré, et les tramaux ou hamaux, qui sont attachés des deux côtés du filet, auront les leurs de 9 pouces en carré, sans qu'ils

puissent être chargés de plus d'une livre et demie de plomb par brasse, sous les peines ci-dessus ordonnées.

» Art. 8. Les mailles des filets appelés *picots* seront de pareille grandeur que celles de la dreige, et seront chargées d'une quarteron de plomb au plus par brasse. Défendons de se servir, pour battre l'eau, de perches ferrées ou pointues, à peine de livres d'amende. »

Les filets appelés *picots* sont faits comme ceux de la dreige, mais plus petits : on s'en sert sur les côtes de la Normandie.

« Art. 13. Défendons de faire la pêche au *gangui* et au *brégin*, et celle au *marqueseque* et du *nonnat*, pendant les mois de mars, avril et mai, à peine de confiscation des filets et bateaux, et de 50 livres d'amende. » (V. *Bregin*, *Gangui* et *Nonnat*.)

L'usage du gangui est aujourd'hui absolument prohibé. V. plus loin la *Loi du 12 mars 1803*.

L'abus qu'on fit des filets dont on vient de parler, et spécialement de la *dreige* ou *drague*, et du *gangui*, en prenant le frai et les poissons du premier âge, occasionna un tel préjudice à la pêche maritime, qu'il s'éleva un cri général à ce sujet, surtout à la côte du Ponent.

Pour remédier à ce mal et rétablir la pêche du poisson de mer, le roi donna la déclaration du 23 avril 1726. V. cette *Déclaration* à sa date dans le *Recueil* qui est à la fin de ce *Dictionnaire*.

Pêche du poisson nommé blanche *ou* blanquet. — Le roi ayant été informé que la pêche du poisson nommé *blanche* ou *blanquet* donnait aussi lieu à la destruction du frai, la défendit par deux déclarations des 2 septembre et 24 décembre 1726. V. le *Recueil*.

Pêche des vives. — Les dispositions réglementaires sur cette pêche se trouvent dans l'art. 4, liv. V, tit. II de l'ordonnance de 1681, modifié par l'arrêt du conseil, du 24 mars 1687. V. *Vive*.

Pêche pendant la nuit. — L'art. 6, tit. II, liv. V de l'ordonnance de 1681 porte :

« Les pêcheurs qui voudront pêcher pendant la nuit seront tenus de montrer trois différentes fois un feu dans le temps qu'ils mettront leurs filets à la mer, à peine de 50 livres d'amende et de réparation de toutes peines et dommages qui en pourraient résulter. »

Cette disposition a pour objet de faire connaître aux navires qui sont à la mer la présence des bateaux des pêcheurs, afin que les maîtres et pilotes des navires puissent prendre leurs mesures pour éviter les accidens.

Mais observons que l'art. 45 du titre *Des naufrages* défend, sous peine de mort, d'allumer la nuit des feux trompeurs sur les grèves de la mer et dans les lieux périlleux, pour y attirer et faire périr les navires.

Comme l'ordonnance de 1681 avait permis la pêche à la dreige, qui depuis a été défendue, elle avait prescrit (art. 7 du tit. II *Des filets*) aux pêcheurs, lorsque les filets d'un bateau dreigeur seraient arrêtés et retenus par quelques ancres, rochers ou autres obstacles, de montrer pendant la nuit un feu tant que le bateau demeurerait sur les lieux où les filets seraient attachés.

La même ordonnance contient des dispositions sur la pêche pendant la nuit et sur les feux que les pêcheurs doivent allumer. V. les paragraphes concernant la *Pêche du hareng* et celle des *morues*.

L'obligation imposée aux marins d'avoir des feux pour éviter les accidens qui peuvent résulter du choc des deux bâtimens est fort ancienne. Tite-Live nous dit que les navires de son temps devaient toujours avoir un certain nombre de falots pendant la nuit : *Lumina singula rostratæ, bina onerariæ haberent, in prætoria nave insigne nocturnum trium luminum fore.* (*Lib. IX, decad. II.*)

Défenses faites aux pêcheurs de se nuire entre eux et de quitter leur rumb. — « Faisons défenses aux pêcheurs qui arriveront à la mer de se mettre et jeter leurs filets au lieu où ils puissent nuire à ceux qui se seront trouvés les premiers sur les lieux de la pêche ou qui l'auront déjà commencée, à peine de tous dépens, dommages et intérêts, et de 50 livres d'amende. (*Ord. de 1681, liv. V, tit. I, art.* 9.)

» Faisons encore défenses, sous pareilles peines, à tous pêcheurs qui se trouveront dans une flotte de pêcheurs, de quitter leur *rumb* ou rang pour se placer ailleurs, après que les pêcheurs de la flotte auront mis leurs filets à la mer. » (*Ib., art.* 10.)

Il y a des dispositions particulières pour les concessions de places relativement à la pêche de la *morue* à l'île de Terre-Neuve : nous les faisons connaître plus loin.

Pêche de la sardine. V. *Sardine*.

Défense d'employer la résure pour attirer les sardines. V. *Sardine*.

Des bouliers et des fichures ; vol du poisson dans les étangs salés et ailleurs. Le boulier est un filet fait comme la seine, dont les pêcheurs se servent sur les côtes de la Méditerranée, et qu'ils tendent ordinairement aux embouchures des étangs salés. V. *Boulier*.

L'ordonnance de 1681, liv. V, tit. I, art. 14, porte :

« Défendons aussi sous les mêmes peines (celles de l'art. 13) de pêcher pendant les mêmes mois avec *bouliers* à 200 brasses près des embouchures des étangs et rivières. »

La fichure est une espèce de trident avec lequel les pêcheurs dardent le poisson dans les étangs salés. L'art. 15 de la même ordonnance porte :

« Faisons en outre défense aux pêcheurs qui se servent d'engins appelés *fichures*, de prendre les poissons enfermés dans les bastudes ou autres filets tendus dans les étangs salés, à peine de punition corporelle. »

L'article 388 du *Code pénal* de 1810 considère de même le vol du poisson dans un étang comme un crime emportant peine corporelle.

La même peine doit être appliquée aux pêcheurs qui prennent du poisson dans des filets tendus ailleurs que dans les étangs salés, et avec d'autres engins que ceux qui sont appelés *fichures*. En effet, ils commettent un vol dans l'un comme dans l'autre cas.

Des filets dits rets-traversiers ou chaluts, et petits chaluts à la chevrette. V. l'*Ordonnance du roi, du* 13 *mars* 1818, à la fin de ce *Dictionnaire*.

§ 3. — DES PARCS ET PÊCHERIES.

Les *parcs* sont des pêcheries construites sur les bords de la mer : il en est de même des *courtines*, *ravoirs* et *venets*. Ces pêcheries ont été l'objet du tit. III, liv. V de l'ordonnance de 1681, dont des dispositions ont été ensuite interprétées par la déclaration du roi, du 18 mars 1727.

Voici d'abord les dispositions de l'ordonnance de 1681 :

« Art. 1er. Permettons de tendre sur les grèves de la mer, et aux baies et embouchures des rivières navigables, des filets appelés *hauts* et *bas parcs*, *ravoirs*, *courtines* et *venets*, de la qualité et en la manière prescrites par les articles suivans ;

» Art. 2. Les mailles des bas parcs, ravoirs, courtines et venets auront 2 pouces en carré, et ils seront attachés à des pieux plantés à cet effet dans les sables, sur lesquels le rets sera tendu sans qu'il puisse être enfoui.

» Art. 3. Les mailles des hauts parcs auront un pouce ou 9 lignes au moins en carré, et ils seront tendus en telle sorte que le bas du filet ne touche point aux sables, et qu'il en soit éloigné de 3 pouces au moins.

» Art. 4. Les parcs dans la construction desquels il entrera bois ou pierres seront démolis, à la réserve de ceux bâtis avant l'année 1544, dans la jouissance desquels les possesseurs seront maintenus, conformément aux articles 84 et 85 de l'ordonnance de mars 1584, pourvu qu'ils soient construits en la manière ci-après :

» Art. 5. Les parcs de pierres seront construits de pierres rangées en la forme de demi-cercle, élevés à la hauteur de 4 pieds au plus, sans chaux, ciment, ni maçonnerie ; et ils auront dans le fond, du côté de la mer, une ouverture de 2 pieds de largeur, qui ne sera fermée que d'une grille de bois, ayant des trous en forme de mailles, d'un pouce au moins en carré, depuis la Saint-Remi jusqu'à Pâque, et de 2 pouces en carré depuis Pâque jusqu'à la Saint-Remi. »

Voyez, au *Recueil*, l'arrêt du conseil, du 2 mai 1739, qui ordonne la destruction des parcs en pierres.

« Art. 6. Les parcs appelés *bouchots* seront construits en bois entrelacés comme claies, et auront dans le fond, du côté de la mer, une ouverture de pareille grandeur, de 2 pieds, qui ne pourra être fermée de filets, grilles de bois, paniers ni autre chose, depuis le 1er. mai jusqu'au dernier août. »

L'arrêt du conseil, du 2 mai 1739, a dérogé à cet article, et établi une nouvelle police relativement aux *bouchots*. V. au *Recueil*, à la fin de ce *Dictionnaire*.

« Art. 7. Et pour les parcs de bois et de filets, ils seront faits de simples claies d'un pied et demi de hauteur, auxquelles seront attachés des filets ayant les mailles d'un pouce en carré, et les claies auront dans le fond, du côté de la mer, une ouverture aussi de 2 pieds, qui ne pourra être fermée que d'un filet dont les mailles seront de 2 pouces en carré, depuis Pâque jusqu'à la Saint-Remi, et d'un pouce au moins depuis la Saint-Remi jusqu'à Pâque.

» Art. 8. Faisons défenses à toutes personnes, de quelque qualité et condition qu'elles puissent être, de bâtir ci-après sur les grèves de la mer aucuns parcs dans la construction desquels il entre bois ou pierres, à peine de 300 livres d'amende et de démolition des parcs à leurs frais.

» Art. 9. Faisons aussi défenses aux seigneurs des fiefs voisins de la mer et à tous autres de lever aucun droit en deniers ou en espèces sur les parcs et pêcheries et sur les pêches qui se font en mer ou sur les grèves, et de s'attribuer aucune étendue de mer pour y pêcher, à l'exclusion d'autres, sinon en vertu d'aveux et dénombremens reçus en nos chambres des comptes avant l'année 1544 ou de concession en bonne forme, à peine de restitution du quadruple de ce qu'ils auront exigé, et de 1,500 livres d'amende. »

Cet article est fondé sur la disposition du droit : *Usus maris publicus et proprietas nullius ; Institut., lib. II, tit. I*, § 1.

« Art. 10. Faisons pareillement défenses à tous gouverneurs, officiers et soldats des îles et des forts, villes et châteaux construits sur le rivage de la mer, d'apporter aucun obstacle à la pêche dans le voisinage de leurs places, et d'exiger des pêcheurs argent ou poisson pour la leur permettre, à peine contre les officiers de perte de leurs emplois, et contre les soldats de punition corporelle. »

Cette disposition est également fondée sur ce que la pêche dans la mer est libre et commune à tout le monde.

« Art. 11. Les parcs et bouchots qui se trouveront construits à l'embouchure des rivières navigables ou sur les grèves de la mer, à 200 brasses du passage ordinaire des vaisseaux et au-dessous, seront démolis aux frais des propriétaires. »

C'est parce que ces parcs et bouchots empêcheraient le passage des navires.

« Art. 12. Faisons défenses à tous ceux qui font leur pêche avec des guideaux, de les tendre dans le passage ordinaire des vaisseaux, ni à 200 brasses près, à peine de saisie et confiscation des filets, de 50 livres d'amende, de réparation des pertes et dommages que les guideaux auront causés.

» Art. 13. Ordonnons que les pieux pour tendre les guideaux qui se trouveront placés dans le passage des vaisseaux, ou à 200 brasses près, seront arrachés quinzaine après la publication de la présente ordonnance aux frais des propriétaires et à la diligence de nos procureurs en chaque siége, à peine d'interdiction de leurs charges.

» Art. 14. Voulons que le procès soit fait et parfait à ceux qui replanteront des pieux aux mêmes lieux d'où ils auront été arrachés, en exécution de la présente ordonnance, et que les délinquans soient condamnés au fouet.

» Art. 15. Les pêcheurs dont les pieux et guideaux auront été ôtés comme nuisibles à la navigation, ou les pêcheries démolies, seront déchargés de toutes rentes et redevances qu'ils pourraient devoir pour raison de ce à notre domaine ou à quelques seigneurs particuliers, auxquels nous faisons

défenses, ainsi qu'à nos receveurs, d'en exiger le paiement, à peine de concussion.

» Art. 16. Faisons aussi défenses à toutes personnes de se servir de *bouteux* ou *bouts-de-quièvre, ruches, paniers,* et autres engins, pour prendre crevettes, grenades ou salicots, depuis le 1er. mars jusqu'au dernier du mois de mai, et de pêcher en aucune saison de l'année, avec *collerets, seines* et autres semblables filets qui se traînent sur les grèves de la mer, à peine d'amende arbitraire, saisie et confiscation des filets pour la première fois, et de punition corporelle en cas de récidive. »

Voyez les articles de ce *Dictionnaire* qui traitent des *Bouteux, Bouts-de-quièvre, Collerets, Paniers* et *Seines,* pour l'explication de ces mots, et au *Recueil,* à la fin de ce *Dictionnaire,* la déclaration du 18 mars 1727, qui a définitivement réglé la police des parcs et pêcheries.

» Art. 17. Défendons, en outre, de faire parcs, ravoirs et venets, dont les mailles soient de moindre grandeur que celles ci-dessus, et de faire des seines et collerets, en vendre ou recéler, à peine de 25 francs d'amende.

» Art. 18. Faisons pareilles défenses et sous les mêmes peines, de dreiger dans des moulières, d'en racler les fonds avec couteaux et autres semblables ferremens, d'arracher le frai des moules, et d'enlever celles qui ne sont pas encore en état d'être pêchées.

» Art. 19. Déclarons les pères et mères responsables des amendes encourues par leurs enfans, et les maîtres de celles auxquelles leurs valets et domestiques auront été condamnés pour contravention aux articles du présent titre.

» Art. 20. Permettons aux officiers de l'amirauté d'appliquer le tiers des amendes au paiement des frais faits pour parvenir aux condamnations.

» Art. 21. Leur enjoignons de faire brûler toutes les seines, collerets et autres filets qui ne seront de la qualité portée par notre présente ordonnance; à l'effet de quoi ils seront tenus, à peine d'interdiction de leurs charges, de faire, de mois en mois, leur visite sur les côtes, et de temps en temps leur perquisition dans les maisons des pêcheurs et autres riverains de la mer. »

La plupart des dispositions de l'ordonnance de 1681, en ce qui concerne la pêche, ayant été interprétées et renouvelées par la déclaration du roi, du 18 mars 1727, qui est toujours en vigueur, nous renvoyons à cette déclaration.

§ 4. — DE LA PÊCHE DU POISSON DE MER DANS LES CI-DEVANT PROVINCES DE PROVENCE, DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON. — PROHIBITION DE LA PÊCHE DITE AUX BŒUFS OU A LA DREIGE, ET DE LA PÊCHE AU GANGUI.

Il a été rendu pour ces provinces des lois spéciales dont voici les titres :

1°. Déclaration du roi, du 23 août 1728, pour la pêche du poisson de mer dans la province du Languedoc;

2°. Loi du 12 décembre 1790, qui maintient les lois, statuts et réglemens sur la pêche, et particulièrement ceux en usage à Marseille, et renouvelle la défense de faire la pêche connue sous le nom de *pêche aux bœufs;*

3°. Loi du 15 avril 1791, relative à la pêche dans les provinces du Languedoc et du Roussillon : cette loi est rendue en interprétation de la loi précédente, et y apporte quelques modifications.

Loi du 12 mars 1803 (21 ventôse an 11), qui prohibe la pêche dite *aux bœufs* ou *à la dreige,* et la pêche au *gangui.* V. ces différentes lois au *Recueil des Réglemens sur la pêche maritime* à la fin de ce *Dictionnaire.*

§ 5. — DES PARCS ET PÊCHERIES SUR LES GRÈVES DE LA CI-DEVANT AMIRAUTÉ DES SABLES-D'OLONNE (CI-DEVANT PROVINCE DU POITOU). — DESTRUCTION DES ÉCLUSES OU PARCS CONSTRUITS EN PIERRES. — FACULTÉ CONSERVÉE A L'ÉVÊQUE DE LUÇON ET AU BARON DE CHAMPAGNÉ D'AVOIR DES BOUCHOTS. — POLICE RELATIVE AUX BOUCHOTS.

L'ordonnance de 1681 avait, par les articles que nous avons rapportés au commencement du § 3, prescrit la démolition des parcs construits en pierres ou en bois, et ordonné que les pierres seraient seulement rangées en forme de demi-cercle, sans chaux ni ciment, et elle avait déterminé la manière de construire les bouchots et leur emplacement. L'arrêt du conseil, du 2 mai 1739, a introduit un nouvel ordre de choses. V. cet arrêt au *Recueil.*

§ 6. — DE LA PÊCHE DES MOULES.

Les règles que l'on doit suivre pour la pêche des moules sont établies par la déclaration du roi, du 18 décembre 1728. V. à la fin de ce *Dictionnaire.*

§ 7. — DES MADRAGUES ET BOURDIGUES. — DE LA PÊCHE DU THON.

Les madragues sont des pêcheries ou enceintes formées de câbles et de filets, pratiquées dans la mer pour prendre du poisson et principalement du thon : ces enceintes occupent près d'un mille en carré. Le produit de ces pêcheries est très-considérable. V. *Madrague.*

Les bordigues ou bourdigues sont de grands gors qu'on fait avec des claies, cannes ou roseaux dans les canaux qui communiquent des étangs à la mer. Voyez-en la description au mot *Bourdigues.*

Comme les madragues et bordigues peuvent être un obstacle à la navigation et à la liberté de la pêche, les réglemens ont pourvu à ce qu'il n'en fût point établi sans autorisation, et réglé la police de ces pêcheries.

Ordonnance du roi de 1681, *liv. V, tit. IV.*

« Art. 1er. Faisons défenses à toutes personnes de poser en mer des madragues ou filets à pêcher des thons, et d'y construire des bordigues sans notre expresse permission, à peine de confiscation et de 3,000 livres d'amende.

» Art. 2. Ceux qui auront obtenu de nous les lettres nécessaires pour l'établissement de quelque madrague ou bourdigue, seront tenus de les faire enregistrer au greffe de l'amirauté, dans le détroit de laquelle ils devront faire la pêche.

» Art. 3. Enjoignons aux propriétaires des madragues de mettre sur les extrémités les plus avancées de la mer des hoirins, bouées ou graviteaux, à peine des dommages qui arriveront faute de l'avoir fait, et de privation de leurs droits. »

Cette disposition a pour objet d'avertir les navires venant de la mer de la présence des madragues, qui pourraient causer quelque dommage.

Quoique l'article ne parle que des madragues, il est évident qu'il s'applique aux bourdigues, puisqu'elles peuvent donner lieu au même danger.

« Art. 4. Faisons aussi défenses, sous les mêmes peines, de placer aucune madrague ou bourdigue dans les *ports* et autres *lieux*, où ils puissent nuire à la navigation, et d'y laisser, en levant leur madrague, les pierres ou *baudes* qui y étaient attachées. »

Les *ports* doivent être libres et sans aucun embarras pour la navigation. Les *lieux* dont parle cet article doivent s'entendre, comme le remarque Valin, non-seulement des avenues des ports, mais encore de tout espace qui ne serait pas éloigné de 200 brasses du passage ordinaire des vaisseaux, de telle sorte que des bourdigues qui seraient placées en contravention à cet article, même avec autorisation, ne pourraient subsister, parce qu'une telle autorisation n'aurait été obtenue que par surprise : c'est pourquoi ceux qui en auraient usé ne seraient pas moins responsables du dommage que leurs bourdigues auraient pu occasionner aux navires, quand même ils auraient mis à ces bourdigues des hoirins, bouées ou graviteaux.

Les *baudes* sont des pierres attachées aux filets des madragues.

« Art. 5. Ne pourront, les capitaines de madragues, ôter la liberté aux autres pêcheurs de tendre *thonnaires* ou *combrières*, et de pêcher dans le voisinage de la madrague, pourvu qu'ils ne l'approchent point plus près que de 2 milles du côté du levant et à bord des thons. »

Le droit d'établir des madragues, accordé à un particulier, n'exclut point les autres pêcheurs de la liberté de prendre du thon avec des filets ; mais ils ne peuvent le faire qu'à la distance ci-dessus prescrite.

Les *thonnaires* sont des filets dont on se sert dans la Méditerranée pour prendre des thons et autres grands poissons. V. *Thonnaire*.

La *combrière* est un filet employé sur les côtes de Provence pour prendre des thons, des palamides et autres grands poissons. V. *Thon*.

« Art. 6. Les propriétaires et fermiers des bourdigues seront tenus d'en curer annuellement les fosses et canaux, chacun à l'endroit et dans l'étendue de leur bourdigue, en sorte qu'il y ait en tout temps 4 *pieds d'eau* au moins, à peine de 300 liv. d'amende, et d'y être mis ouvriers à leurs frais. »

L'auteur qui a commenté l'ordonnance de 1681, avant Valin, prétend que cette disposition avait pour objet d'empêcher que les bourdigues, en contractant l'odeur du poisson, n'infectassent l'air du voisinage ; mais en cela le législateur a voulu faciliter la navigation des bâtimens qui peuvent être obligés d'entrer dans ces fosses et canaux.

« Art. 7. Leur faisons défenses, sous même peine de 300 livres, *de fermer leurs bourdigues depuis le 1er. mai jusqu'au dernier juin* ; enjoignons aux officiers de l'amirauté de les faire ouvrir pendant ce temps, à peine de suspension de leurs charges. »

L'objet de ces dispositions a été la conservation du frai que le poisson dépose ordinairement pendant les mois de mars, avril, mai et juin. Ainsi, le commentateur cité n'a pas mieux compris cet article que le précédent, en disant que le législateur a voulu faire entendre que *c'était principalement pendant les mois de mars, avril, mai et juin, que les pêcheurs qui ont établi des bourdigues avec permission sont obligés de les faire valoir sans pouvoir s'en dispenser, etc.*

« Art. 8. Ne pourront, les propriétaires ou fermiers, prétendre aucuns dépens, dommages et intérêts contre les mariniers dont les bateaux auront abordé leurs bourdigues, s'ils ne justifient que *l'abordage a été fait par leur faute ou malice.* »

Dans ce cas, les mariniers seraient tenus de payer le dommage, d'après le principe qui fait peser la responsabilité sur celui qui, par négligence ou méchanceté, cause des dommages à autrui : *Culpa et malitia dolo adnumerantur*. Il en serait autrement si le dommage arrivait par cas fortuit, ou parce que les pêcheurs auraient eux-mêmes négligé les précautions prescrites par l'ordonnance.

Dispositions nouvelles sur les bourdigues et madragues.

Un arrêté du gouvernement, du 9 germinal an 9, a adopté le mode d'exécution des dispositions de l'ordonnance de 1681, que nous venons de rapporter à la nouvelle forme de l'administration publique. V. cet arrêté au *Recueil*.

L'art. 3 de cet arrêté porte que ceux qui auront obtenu la permission de caler une madrague seront tenus de passer un bail avec l'administration des domaines, et d'en verser le produit dans les caisses de cette administration.

Cette disposition est fondée sur ce que les madragues établies dans les canaux communiquant à la mer et assimilés aux rivières navigables sont rangées au nombre des pêches et pêcheries, dont le droit exclusif a été aboli comme droit féodal, par les lois des 6 et 30 juillet 1793 et 8 frimaire an 2, et rétabli en faveur de l'état, par la loi du 14 floréal an 10. V., dans notre *Recueil des Réglemens forestiers, t. II, p.* 725, l'*Avis du Conseil d'état, du 30 juillet* 1817. V. aussi, dans le présent article de pêche, 2e. *section, Ire. partie, chap. V*, § 2, les *Avis du Conseil d'état, des* 5 *mars* 1818 *et* 26 *novembre* 1819, et la *Décision du ministre des finances, du* 20 *septembre* 1821, portant que le produit des madragues calées sur les côtes de Provence continuera d'être versé dans la caisse du domaine, et affecté aux dépenses générales de l'état.

§ 8.— DE LA PÊCHE DU HARENG ET DU MAQUEREAU.

I. *Dimensions des mailles des filets.— Dispositions prescrites pour éviter les accidens.*

L'ordonnance de 1681, liv. V, tit. V, contient,

sur la pêche du hareng et du maquereau, les dispositions suivantes :

« Art. 1er. Les mailles des rets ou aplets pour faire la pêche du hareng auront un pouce en carré, sans que les pêcheurs y en puissent employer d'autres, ni se servir des mêmes filets pour d'autres pêches, à peine de 50 livres d'amende et de confiscation des filets.

» Art. 2. Lorsqu'un équipage mettra ses filets à la mer pour faire la pêche du hareng, il sera tenu de les jeter dans une distance de 100 brasses au moins des autres bateaux, et d'avoir deux feux hauts, l'un sur l'avant et l'autre sur l'arrière de son bâtiment, sous pareille peine de 50 livres d'amende, et de réparation de toutes pertes, dommages et intérêts résultant des abordages qui pourraient arriver à faute de feux.

» Art. 3. Chaque équipage, après ses filets jetés à la mer, sera obligé, sous les mêmes peines, de garder un feu sur l'arrière de son batèau, et d'aller à dérive le même bord au vent que les autres pêcheurs. »

Ces précautions ont pour objet d'éviter l'abordage des autres bâtimens, et les accidens qui peuvent résulter de leur choc. V. la *Note sur la pêche pendant la nuit, page* 412, 1re. *colonne.*

« Art. 4. Enjoignons, sous pareilles peines, aux maîtres de barques qui, pendant la nuit, voudront s'arrêter et jeter l'ancre, de se retirer si loin du lieu où se fait la pêche, qu'il n'en puisse arriver aucun dommage aux barques et bateaux étant à la dérive.

» Art. 5. Lorsqu'un équipage sera forcé, par quelque accident, de cesser la pêche ou de *mouiller l'ancre*, il sera tenu de montrer *un feu par trois différentes fois* : la première, lorsqu'il commencera à tirer ses filets; la seconde, quand ils seront à moitié levés; la troisième, après les avoir entièrement tirés, et alors il jettera son feu à la mer. »

Mouiller l'ancre, c'est mettre le bateau à l'ancre, l'arrêter.

L'obligation de montrer des feux s'étend au jour comme à la nuit, et le nombre des feux indiqués dans l'article a pour objet de faire connaître aux autres bateaux que celui qui montre les feux n'est plus en état de continuer sa pêche.

Il doit jeter ses feux à la mer après avoir retiré ses filets, parce que alors ils sont devenus inutiles, et qu'ils pourraient même servir de faux signal.

« Art. 6. Si les *filets sont à la mer*, l'équipage ne jettera point son troisième feu; mais il sera tenu d'en montrer un quatrième et d'en garder deux jusqu'à ce que les filets soient dégagés. »

L'objet de cet article est d'avertir les autres bateaux que les filets sont arrêtés, afin que, par le signal du quatrième feu, ils viennent au secours de celui qui se trouve dans l'embarras, et pour éviter d'ailleurs tout accident.

« Art. 7. Faisons défenses, à peine de punition corporelle, à tout pêcheur de montrer des feux sans nécessité ni autrement, que dans les temps et en la manière ci-dessus prescrits. »

C'est pour éviter les feux trompeurs : *Ne piscatores nocte lumina ostenso fallant navigantes, L. ne piscat., ff. de incendio, ruina, naufragio.*

« Art. 8. Si la *plus grande partie* des pêcheurs d'une flotte cesse de pêcher et mouille l'ancre, les autres seront tenus de faire de même, à peine de réparation de tout dommage et d'amende arbitraire. »

Parce qu'en matière d'intérêt commun le plus petit nombre doit suivre l'exemple du plus grand, et que dans le cas contraire, s'il arrivait quelque dommage, le plus petit nombre en serait responsable.

II. *De l'époque de la pêche du hareng et du maquereau. — De la vente de ces poissons au port. — Des salaisons du hareng et du maquereau, et de l'embarillage du hareng. — Surveillance de la pêche et des salaisons.*

La pêche du hareng et du maquereau a été l'objet de plusieurs réglemens, qui ont successivement amélioré le régime de cette pêche, et ont fixé les devoirs des pêcheurs d'une manière plus précise.

Quoique le dernier état des choses ait été réglé par les ordonnances du roi, des 14 août 1816 et 4 janvier 1822, nous croyons devoir, pour présenter l'ensemble de la législation sur cet objet, et en faire apprécier les motifs, rapporter les réglemens antérieurs à ces deux ordonnances.

Arrêt du conseil, du 24 mars 1687.

« Sur ce qui a été représenté au roi....., que la pêche des harengs se faisant tous les ans par les pêcheurs français, tant de Dieppe que des autres ports de Normandie et de Picardie, laquelle commence à la Saint-Denis et doit finir à Noël, jusque auquel temps les harengs qui se pêchent sont de bonne qualité pour approfiter et être vendus et débités par tout le royaume, cet usage avait été pratiqué de tout temps sans qu'on eût entrepris de faire ladite pêche au-delà dudit temps, si ce n'est depuis environ 6 ans que lesdits pêcheurs ont entrepris de continuer ladite pêche après Noël, dans lequel temps le hareng, ayant frayé, devient de mauvaise qualité; ce qui ruine entièrement lesdites côtes, par la quantité qu'on en prend et les pêches qu'on fait en bonne saison pour le vil prix auquel on le vend; comme aussi que des particuliers, contre les prohibitions expresses portées par l'*ordonnance du mois de juillet* 1681, *tit. Des droits d'abord de consommation*, achètent du hareng à bord des vaisseaux étrangers; ce qui cause un grand préjudice au commerce par le mélange qu'ils en font, et au débit de celui de la première pêche, qui se fait dans la bonne saison; auxquels abus étant nécessaire de remédier, SA MAJESTÉ, ÉTANT EN SON CONSEIL, a fait et fait très-expresses inhibitions et défenses à tous pêcheurs et autres personnes, de quelque qualité et condition qu'elles soient, d'aller ni d'envoyer à la pêche du hareng après le *mois de décembre passé, ni d'en acheter à bord d'aucun vaisseau étranger en quelque saison que ce soit, à peine de* 500 *livres d'amende, confiscation du hareng, des équipages et vaisseaux*, et autres peines s'il y échet. »

Il fut dérogé à cette disposition par la loi du 15 vendémiaire an 2 (6 octobre 1793).

Une ordonnance du roi, du 14 août 1816, avait

fixé l'ouverture de la pêche du hareng au 1er. septembre; mais sur la réclamation du conseil général du Calvados et des pêcheurs de ce département, le roi a, par une ordonnance du 4 janvier 1822, déclaré que la pêche du hareng et du maquereau serait libre, conformément à la loi du 6 octobre 1793, à l'arrêté du 13 pluviôse an 11 et au décret du 8 octobre 1810. V. ces réglemens à la fin de ce *Dictionnaire*.

L'ordonnance du roi, du 14 août 1816, a refondu les précédens réglemens.

§ 9. — RÉGLEMENS SUR LA PÊCHE DES HUÎTRES.

L'ordonnance de 1681 ne contient point de dispositions spéciales sur la pêche des huîtres. Elle a été l'objet de plusieurs arrêts du parlement de Bretagne, et en dernier lieu d'un arrêt du conseil, du 20 juillet 1787.

Voici sur cet objet l'analyse des réglemens de ce parlement, faite par M. Lanjuinais, et qui se trouve dans le *Répertoire de Jurisprudence*.

« Sur les plaintes des officiers municipaux de Tréguier, la cour défendit de draguer des huîtres au banc de Tréguier pendant 6 ans, hors le temps du carême, et d'en exporter ailleurs par la voie de l'embarquement, sous quelque prétexte que ce fût. Le même arrêt défendit à ceux qui font profession d'écailler les huîtres, de le faire ailleurs qu'aux endroits qui seraient indiqués par les juges des lieux, et ordonna aux écailleurs de jeter les écailles dans les eaux le jour même qu'ils auraient ouvert les huîtres. Le motif de cette disposition, qui ne pouvait s'exécuter qu'à l'égard des huîtres écaillées à Tréguier, était de conserver celles du premier âge, qui sont adhérentes aux coquilles.

» En 1758, la circonstance de l'assemblée des états en la ville de Saint-Brieux et la nécessité d'approvisionner cette ville décidèrent la cour à lever ses défenses par un arrêt du 18 décembre 1758.

» Les mêmes abus recommencèrent et ne tardèrent pas à épuiser le banc de Tréguier, la communauté de cette ville répéta ses plaintes, et, par arrêt du 10 octobre 1764, la cour renouvela ses défenses pour les 6 années suivantes.

» Depuis l'expiration de ce terme, en 1770, on avait recommencé à pêcher indistinctement dans tous les temps de l'année; les pêcheurs laissaient les écailles sur le rivage; des bâtimens venaient prendre des cargaisons d'huîtres pour les transporter hors la province et même en pays étranger.

» En conséquence, nouvel arrêt le 17 octobre 1775, qui renouvelle ceux de 1755 et de 1764, fait défenses à tous de pêcher des huîtres avec les filets appelés *dreiges* ou *dragues*, *au banc de Tréguier*, depuis le 1er. mai de chaque année jusqu'au 1er. février suivant; de les prendre à la main au temps des basses marées, pendant ce même intervalle; d'en faire des amas sur les grèves; de faire, en quelque temps que ce soit, des embarquemens d'huîtres pour les exporter par mer; ordonne aux écailleurs employés pendant que la pêche est permise, de le faire seulement dans les lieux qui leur seront indiqués par les juges de Tréguier, et de jeter chaque jour les écailles à la mer, à la distance qui leur sera indiquée par lesdits juges; ordonne le dépôt à l'hôtel-de-ville de Tréguier, pendant que la pêche des huîtres est prohibée, des dreiges ou dragues appartenant aux particuliers de Tréguier et des paroisses maritimes voisines; enfin, autorise à condamner les contrevenans à l'amende de 10 livres, et, faute de paiement ou en cas d'insolvabilité, à 6 jours de prison.

» Sur une remontrance au sujet des pêcheurs normands, qu'on accusait d'avoir, par d'excessifs enlèvemens, épuisé d'huîtres la côte de Saint-Brieux pour les exporter à l'*étranger*, commet les juges de l'amirauté de Saint-Brieux et dans les lieux où il n'y a pas de siége d'amirauté, les juges royaux des lieux, pour informer des contraventions.

» Dans ces réglemens, le mot *étranger* signifie étranger de la province, puisque c'est à l'occasion des pêcheurs normands qu'il a été rendu. *Exporter* doit s'entendre, comme dans les arrêts de 1755 et 1775, d'une exportation par mer; celle qui a lieu par terre se fait nécessairement en trop petite quantité pour que l'enlèvement puisse être excessif. Les pêcheurs normands se plaignent du réglement de 1784, et le prétendent contraire à l'ordonnance de 1681, liv. V, tit. I, art. 1er., qui *déclare la pêche de la mer libre à tous les sujets du roi, tant en pleine mer que sur les grèves;* mais toutes les lois générales sont susceptibles des exceptions commandées par les circonstances et par l'utilité publique. Si la pêche des huîtres n'est pas *inexhausti usûs;* si des cargaisons d'huîtres enlevées sur une côte sont capables d'en épuiser ou diminuer notablement la reproduction, il est manifeste que le législateur n'a pas entendu accorder, pour la pêche de ce coquillage, une liberté illimitée, et que les magistrats se conforment à l'intention du prince en modifiant la loi par des tempéramens convenables. *In lege, sicut in pactis, vis obligandi non ex verbis proficiscitur, sed ex mente et voluntate.* Grotius, *De æquitate*, n°. 13. »

Sur ces dernières observations de M. Lanjuinais, M. Merlin fait remarquer que les tribunaux supérieurs ne pourraient plus aujourd'hui faire de pareils réglemens, et qu'il n'appartient plus qu'à l'autorité souveraine de remédier aux abus locaux que peut entraîner l'exécution d'une loi générale.

Il a été rendu, le 20 juillet 1787, pour la pêche des huîtres dans la baie de Cancale, un arrêt du conseil, qui a pour objet d'assujettir cette pêche importante à une police stable.

Parmi les nombreuses dispositions de ce réglement, il en est plusieurs qui se rattachent à l'ancienne organisation des pouvoirs, et qui ne peuvent plus être exécutées. V. cet *Arrêt* à la fin de ce *Dictionnaire*.

§ 10. — DE LA PÊCHE DE LA MORUE.

La pêche de la morue a été l'objet de plusieurs réglemens : les uns, relatifs à la police de cette pêche; les autres, relatifs aux primes accordées par le gouvernement.

Quoique les premiers de ces réglemens aient été tellement modifiés par les derniers, que ceux-ci forment aujourd'hui presque exclusivement le dernier état de la législation, nous croyons devoir exposer

ici l'ensemble de cette législation, pour faire connaître les motifs qui ont successivement conduit le gouvernement à ordonner les changemens qu'il a crus nécessaires.

Nous nous occuperons d'abord de la police établie pour la pêche de la morue, et ensuite des primes accordées pour l'encouragement de cette pêche.

I. *De la police sur la pêche de la morue.*

Dispositions de l'ordonnance de 1681. — L'ordonnance de 1681, liv. V, tit. VI, contient les dispositions suivantes :

« Art. 1er. Quand nos sujets iront faire la pêche des molues (morues) *aux côtes de l'île de Terre-Neuve, le premier qui arrivera ou enverra sa chaloupe au havre appelé du Petit-Maître, aura le choix, et prendra l'étendue du galet qui lui sera nécessaire,* et mettra au lieu dit l'*Échafaud du Croc* une affiche signée de lui, contenant le jour de son arrivée et le nom du havre qu'il aura choisi. »

Le premier qui arrivera. — Les avantages que le législateur avait accordés au maître du navire arrivé le premier devaient naturellement exciter chaque maître à devancer les autres. C'était autrefois le capitaine qui envoyait le premier sa chaloupe au havre du Petit-Maître, qu'on réputait devoir jouir de ces avantages. Il arrivait de là que, quoique les capitaines eussent encore plusieurs lieues pour atteindre le but, ils mettaient à l'envi leurs chaloupes à la mer avec leurs meilleurs matelots; et que ceux-ci forçant de voiles et de rames pour arriver les premiers, il en résultait souvent la perte de plusieurs chaloupes et de leurs équipages. Pour remédier à cet abus, le roi rendit, le 8 mars 1702, une ordonnance qui fit défense à tout capitaine, allant à la pêche de la morue, d'envoyer sa chaloupe à terre avant d'avoir mouillé l'ancre, à peine de 1,000 livres d'amende pour la première fois, et de punition corporelle en cas de récidive. La même loi a réglé que ce serait à l'avenir le capitaine du premier navire qui mouillerait l'ancre sur les côtes où serait la pêche, qui serait le maître du choix du galet, et jouirait des prérogatives et priviléges que l'ordonnance de 1681 a attribués au premier arrivé.

Les nouveaux réglemens ont établi un autre ordre de choses. V. l'*Arrêté du 15 pluviôse an 11*, et l'*Ordonnance du roi, du 21 novembre 1821*.

« Art. 2. Tous les maîtres qui arriveront ensuite seront tenus d'aller ou envoyer successivement à l'Échafaud du Croc, et d'écrire sur la même affiche le jour de leur arrivée, le nombre de leurs matelots, et les havres et galets qu'ils auront choisis à proportion de la grandeur de leur vaisseau et de leur équipage. »

D'après la règle posée par cet article, le choix du galet appartenait à celui qui arrivait le premier, et successivement aux autres, à mesure de leur arrivée, pourvu qu'ils fissent la déclaration des havres et galets qu'ils avaient choisis; mais comme le temps de faire cette déclaration n'était pas fixé, il s'élevait fréquemment entre les pêcheurs des contestations qui étaient assez souvent suivies de la démolition et du pillage des échafauds. Pour empêcher de pareils désordres, un arrêt du conseil d'état, du 3 mars 1684, ordonna que les capitaines, maîtres et officiers des vaisseaux français, qui iraient pêcher aux côtés de Terre-Neuve, seraient tenus de faire la déclaration dont il s'agit une heure après leur arrivée.

« Art. 3. Le capitaine arrivé le premier fera garder l'affiche par un des hommes de son équipage, qu'il laissera sur le lieu jusqu'à ce que tous les maîtres y aient écrit leur déclaration, qui sera mise ensuite entre ses mains. »

Cette précaution était ordonnée pour empêcher qu'on emportât l'affiche, et qu'il n'y eût de la confusion et du désordre dans la prise de possession des places; mais aujourd'hui que le tirage au sort des places a lieu, toutes ces dispositions sont devenues sans objet.

« Art. 4. Faisons défenses à tous maîtres et mariniers de s'établir en aucun havre ou de s'accommoder d'aucun galet sans en faire leur déclaration en la forme ci-dessus, et de troubler aucuns maîtres dans le choix qu'ils auront fait, à peine de 500 livres d'amende.

» Art. 5. Le premier de nos sujets qui arrivera aussi avec son vaisseau en la baie du Canada pour y faire la pêche des molues (morues), sera le maître du galet pour y prendre la place qui lui sera nécessaire, même pour y marquer successivement à ceux qui viendront après lui celles dont ils auront besoin, eu égard à la grandeur de leur vaisseau et au nombre de gens dont ils seront équipés. »

Les nouveaux réglemens ont établi des règles plus sûres.

« Art. 6. Faisons défenses au gouverneur ou capitaine de la côte, depuis le cap des Rosiers jusqu'au cap d'Espoir, et à tous autres, sous peine de désobéissance, de troubler le premier maître arrivant dans la baie, au choix et en la distribution des places sur le galet.

» Art. 7. Faisons défenses, sous peine de 500 livres d'amende, aux maîtres et équipages des vaisseaux qui arriveront, tant aux côtés de Terre-Neuve qu'en la baie du Canada, de *jeter le lest dans les havres*, de s'emparer des *sels* et *huiles* qui s'y trouveront, et de rompre, transporter ou brûler les *échafauds*, lesquels appartiendront aux maîtres qui auront fait choix des havres ou galets sur lesquels ils auront été laissés. »

La défense de jeter dans les havres les pierres, sables, etc., qui forment le lest des vaisseaux, a pour objet d'empêcher de combler et de détériorer ces havres.

Il s'agit des sels apportés pour saler la morue, et des huiles faites avec le foie et les entrailles des morues, qui sont laissés sur les havres.

Les sels, les huiles et les échafauds abandonnés dans un havre ou galet, devaient, d'après l'article, appartenir au maître du navire qui avait fait choix de ce havre, et non aux maîtres qui s'étaient établis ailleurs.

Aujourd'hui et d'après le même principe, les échafauds appartiennent au navire auquel la place est assignée. V. les *art. 25 et 26 de l'ordonnance du 21 novembre 1821*.

« Art. 8. Leur défendons pareillement de s'em-

parer des chaloupes échouées sur le galet ou laissées dans la petite rivière de la baie des molues (morues), sans un pouvoir spécial des propriétaires des chaloupes, à peine d'en payer le prix, et de 50 livres d'amende. »

Cet article est maintenu par l'art. 26 de l'ordonnance de 1821.

« Art. 9. Si toutefois les propriétaires des chaloupes ne s'en servent ou n'en ont point disposé, ceux qui en auront besoin pourront, par la permission du capitaine le premier arrivé, s'en servir pour faire leur pêche, à condition d'en payer, à leur retour, les loyers aux propriétaires. »

Même observation.

« Art. 10. Le capitaine ou maître qui se saisira de quelques chaloupes, sera tenu de mettre entre les mains du maître qui lui en aura donné la permission, ou, en son absence, en celles du capitaine établi sur le galet voisin, un état contenant le nombre des chaloupes, avec sa soumission d'en payer le loyer, même de les remettre au propriétaire s'il arrive à la côte, et à tous autres ayant pouvoir de lui. »

Voyez l'*art.* 26 *de l'ordonnance de* 1821.

« Art. 11. Sera tenu aussi, après sa pêche, de remettre en lieu de sûreté les chaloupes, et d'en tirer certificat du même capitaine, s'il est sur le lieu, sinon d'en prendre attestation d'un autre étant encore à la côte. »

Voyez le même article.

« Art. 12. Enjoignons au capitaine du premier navire arrivé aux côtes de Terre-Neuve ou dans la baie du Canada, de dresser procès-verbal de toutes les contraventions aux articles ci-dessus, de le signer et faire signer par les principaux officiers de son équipage, et de le remettre, à son retour, entre les mains des juges de l'amirauté, pour y être pourvu. »

Voyez, sur cet objet, l'*Art.* 17 *de l'ordonnance de* 1821.

« Art. 13. Défendons à tous maîtres de navires faisant la pêche des molues sur le banc de Terre-Neuve ou dans la baie du Canada, de faire voile pendant la nuit, à peine de payer le dommage qu'ils pourraient causer en cas qu'ils abordent quelque vaisseau, à peine de 1,500 livres d'amende et de punition corporelle, s'il arrive perte d'hommes dans l'abordage. »

Pour prévenir les dangers du feu, le roi rendit, le 23 juillet 1737, une ordonnance par laquelle il défendit aux gens de navires destinés pour la pêche de la morue, d'embarquer des paillasses et d'autres meubles où il y eût de la paille, du foin ou d'autres herbes sèches, à peine de 50 livres d'amende, dont moitié applicable au dénonciateur.

Dispositions des nouveaux réglemens.

Un arrêté du gouvernement, du 15 pluviôse an 12 (4 février 1803), a établi une nouvelle police sur la pêche de la morue; cet arrêté, d'abord modifié par une ordonnance du roi, du 21 février 1815, a été ensuite refondu, avec quelques changemens, dans celle du 24 novembre 1821, qui forme en ce moment le dernier état de la législation sur presque tous les objets relatifs à la police de cette pêche. V. ces *Réglemens* dans l'ordre de leurs dates, à la fin de ce *Dictionnaire*.

II. *Des primes accordées pour l'encouragement de la pêche de la morue.*

La pêche de la morue et l'exportation des produits de cette pêche sont d'une telle importance pour les colonies, l'augmentation de la masse des subsistances et le commerce, que le gouvernement s'est constamment occupé de les encourager.

Nous allons indiquer les actes qui, depuis le commencement du siècle actuel, ont accordé des primes aux armateurs et aux négocians qui se livrent à l'exploitation de cette pêche.

Arrêté du gouvernement, du 6 février 1802 (17 ventôse an 10).

Arrêté du 2 juin 1802 (17 prairial an 10).

Ordonnance du roi, du 8 février 1816.

Ordonnance du roi, du 21 octobre 1818.

Autre du 4 octobre 1820.

Autre du 20 février 1822.

Autre du 24 février 1825.

Voyez ces réglemens à la fin de ce *Dictionnaire*.

§ 11. — DE LA PÊCHE DE LA BALEINE ET DU CACHALOT.

La baleine et le cachalot sont les animaux cétacés les plus remarquables par la grandeur de leur taille. La pêche de ces poissons exige de grands frais, et elle est accompagnée de périls et de peines. Les diverses nations de l'Europe encouragent cette pêche, qui est une source de richesses et un moyen sûr de former des matelots intrépides et d'habiles marins.

Les Basques furent les premiers qui allèrent dans les mers du Nord y faire la pêche de la baleine, et qui furent en possession de vendre à l'Europe l'huile que cet énorme cétacé fournit en abondance. Les Hollandais devinrent bientôt les émules et les rivaux des Basques. L'Angleterre leur disputa ensuite cette branche de commerce. Tous les peuples du Nord, attirés par les succès de la pêche de la baleine, entrèrent en concurrence : les Danois, les Brémois, les Hambourgeois, accoururent avec ardeur dans les mers Glaciales. La discorde et la jalousie de tous ces peuples, et les intérêts froissés, allumèrent des guerres, qui furent terminées par un accommodement : on se partagea les baies et les côtes qui servaient à la pêche de la baleine.

Le gouvernement anglais accorda une prime pour cette pêche, et en 1697 il créa une compagnie. Les Basques redoublèrent leur activité et leur zèle pour soutenir la concurrence; mais n'étant pas encouragés, ils furent obligés d'abandonner cette source de prospérité. La guerre de 1744 ruina entièrement cette pêche parmi eux. L'Angleterre paie une fois plus que le produit net de la pêche de la baleine; *mais ces récompenses*, dit un écrit public publié en 1766, *ne sont point une perte pour l'Etat. Celle de l'argent qu'on portoit à l'étranger pour acheter les produits de la baleine; celle des matelots les plus courageux, formés par cette pêche, en seroit une réelle.*

Les Anglo-Américains ont suivi cette politique;

PÊCHETEAU. Nom vulgaire de la *Beaudroie*. V. ce mot.

PÊCHEUR. Le pêcheur est celui qui fait métier de *pêcher*. Les pêcheurs habitent, les uns, les bords des rivières et des fleuves, et s'attachent à la pêche des poissons d'eau douce; les autres, placés sur les bords de la mer, s'attachent à la pêche du poisson de mer.

Les pêcheurs font eux-mêmes leurs filets pour la pêche, tels que les *seines*, les *tramaux*, les *nasses*, les *éperviers*, etc. Ils font usage de ces diverses espèces de filets suivant les différentes espèces de poissons qu'ils veulent prendre, et selon la nature du terrain où ils pêchent. V. la 1re. section de l'article *Pêche*.

Les pêcheurs sont soumis aux réglemens établis pour la conservation du poisson, la police des eaux et les droits qui leur sont attribués.

Il est défendu aux pêcheurs de rivières de pêcher les jours de fête et dimanche, sous peine de 40 fr. d'amende. (*Ord. de* 1669, *tit. XXXI, art.* 4.)

Il leur est pareillement défendu de pêcher la nuit, si ce n'est aux arches des ponts, moulins, et aux gors. (*Ib., art.* 5.)

C'est à cause des inconvéniens et des abus qui pourraient en résulter. Quoique l'ordonnance n'ait pas déterminé une amende sur la contravention à la défense qu'elle fait ici, il n'y a pas moins lieu à en prononcer une, parce qu'en général une défense ne doit pas être enfreinte impunément; l'esprit de l'ordonnance est que, pour les délits de nuit, l'amende soit double.

Il leur est de même défendu de pêcher pendant le frai; savoir, dans les rivières où la truite abonde sur les autres poissons, depuis le 1er. février jusqu'à la mi-mars, et aux autres depuis le 1er. avril jusqu'au 1er. juin, à peine, pour la première fois, de 20 fr. d'amende et d'un mois de prison, du double de l'amende et de 2 mois de prison pour la seconde, etc. (*Ib., art.* 6.)

C'est parce qu'en prenant alors le poisson on prive les rivières du frai destiné à les repeupler; il est à désirer que dans tous les cantonnemens de pêche on tienne exactement la main à cette défense, dont l'infraction influe beaucoup sur la pénurie du poisson.

Il leur est seulement permis, pendant ce temps, de mettre à bout des dideaux, des chausses dont les mailles aient 18 lignes en carré, et non des nasses d'osier, à peine de 20 fr. d'amende et de confiscation du harnais pour la première fois, et d'être privés de la pêche pendant un an. Après le frai, ils peuvent mettre de ces nasses, dont les verges soient éloignées les unes des autres au moins de 12 lignes. (*Ib., art.* 9.)

Il leur est défendu de pêcher avec des filets prohibés, tels que l'épervier, le giles, le tramail, et tous autres qui peuvent dépeupler les rivières, comme aussi d'aller au barandage et de mettre des bacs en rivière, à peine de 100 fr. d'amende pour la première fois, et punition corporelle pour la seconde. (*Ib., art.* 10.)

C'est avec raison que ces sortes de pêches et de filets sont défendues, parce qu'elles ne peuvent qu'occasionner le dépeuplement des rivières.

Il leur est pareillement défendu de bouiller sous les racines des arbres qui sont sur le bord des rivières, ainsi qu'aux arches des ponts et en tous autres lieux, ni de pêcher avec des lignes à amorces vives, de porter des chaînes et des clairons en leurs bateaux, d'aller à la fare, et de pêcher dans les noues avec des filets, et d'y bouiller pour prendre le poisson et le frai qui a pu y être porté par les débordemens, sous quelque prétexte et en quelque temps que ce soit, à peine de 50 liv. d'amende, etc. (*Ord. de* 1699, *tit. XXXI, art.* 11.) V. *Noue*.

Les pêcheurs doivent rejeter dans les rivières les truites, carpes, barbeaux, brêmes et meuniers qui ont moins de 6 pouces entre l'œil et la queue, et les tanches, perches et gardons qui en ont moins de 5, à peine de 100 fr. d'amende contre les pêcheurs et marchands qui en auraient vendu ou acheté. (*Ib., art.* 12.)

C'est afin d'assurer la conservation du poisson, dont l'espèce ne pourrait que diminuer considérablement si on ne le prenait que lorsqu'il est petit, et avant qu'il soit de taille à frayer.

Les pêcheurs ne peuvent se servir d'aucun filet qui n'ait été scellé en plomb des armes du roi, à peine de 20 fr. d'amende et de confiscation. (*Ib., art.* 13.)

Cette disposition n'a lieu que pour empêcher les pêcheurs de se servir de filets prohibés, ou dont les mailles seraient trop petites, et prévenir par là la destruction du poisson. V., au surplus, la 2e. section de l'article *Pêche*.

PÊCHEUR MARIN. On donne ce nom à la *beaudroie*, parce qu'elle attire le poisson par le moyen d'une espèce d'amorce. V. *Baudroie*.

PÊCHEURS (PRUD'HOMMES-). V. *Prud'hommes-pêcheurs*.

PECICA. Pêche qui se fait à Alicante et sur la côte de Valence : deux hommes marchent à pied au bord de la mer, traînant un filet à manche, qui est comme une petite aissaugue. A la manche près, ce serait un colleret. V. *Aissaugue*.

PECTORAUX (POISSONS). Nom d'une des divisions de la classe des poissons, qui renferme ceux qui sont osseux, et qui ont les nageoires ventrales placées sous les nageoires pectorales. On appelle plus communément les poissons de cette division *thoraciques*. V. *Ichthyologie* et *Poisson*.

PÉGOUZE. Poisson du genre des *Pleuronectes*. V. ce mot.

PEIGNÉE (MORUE). Une morue peignée est celle qui a perdu une partie de sa peau. V. *Morue*. On appelle également *hareng peigné* celui qui a perdu ses nageoires et beaucoup de ses écailles.

PEILLES ou PEIES. Synonymes de *Piles* ou *Empiles*. V. ces mots.

PEIS-ARGENT. Nom vulgaire que l'on donne à l'argentine en Languedoc.

PÉLASGIENS (POISSONS). On donne ce nom aux poissons qui habitent exclusivement la haute mer.

PELLE ou PALLE. Bonde d'un étang, qu'on lève pour le faire écouler : c'est aussi ce qui sert à

arrêter l'eau dans les biez d'un moulin, ou à la faire tomber sur la roue. V. *Etang*.

PELOTE ou PELOTONS. On nomme *pelotons* des bouts de membrure qu'on cloue sur la partie de l'auge qui traverse la chaussée des étangs.

PENDEURS. Ouvriers qui mettent les ainettes garnies de harengs aux chanlattes dans les roussables. V. *Hareng*.

PENTENNE. Nasse ou filet qui termine les bourdigues, et qui est destiné à retenir les anguilles. V. *Bourdigues*.

PENTIÈRE. On nomme *grandes pentières* des filets qu'on établit verticalement et par fond : c'est pourquoi on donne ce nom aux *Folles*. V. ce mot, § 4 et 7.

PERCE-PIERRE. Nom vulgaire de la blennie baveuse. V. *Blennie*.

PERCERAT. On donne ce nom dans quelques cantons à la *raie-pastenaque* et à la *raie-aigle*. V. *Raie*.

PERCHE, *perca*. Genre de poissons de la division des *thoraciques*, qui contenait, dans Gmelin, une cinquantaine d'espèces, mais qui a été réformé par Lacépède, et réduit, sous le nom de *persèque*, à quatorze espèces, qui ont pour caractères communs un ou plusieurs aiguillons, et une dentelure aux opercules; un barbillon ou point de barbillon aux mâchoires; deux nageoires dorsales.

Ces quatorze espèces se divisent en *perches*, qui ont la nageoire de la queue échancrée, et en *perches* qui l'ont entière.

Dans la première division se trouvent les sept espèces suivantes :

1°. La PERCHE FLUVIATILE OU DE RIVIÈRE, *perca fluviatilis*. (Lin.) Beau et excellent poisson, que l'on trouve dans les rivières de l'Europe et de l'Asie.

Description.— La perche (*Pl. 7, fig. 1*) est d'un vert doré et marquée de raies noires; elle a le corps gros et massif, et elle parvient souvent à la longueur de 2 pieds et au poids de 3 à 4 livres; il y a même des individus de cette espèce qui, dans les contrées septentrionales, acquièrent un plus grand développement. Elle a deux nageoires dorsales, la première, composée de 15 rayons piquans, et la seconde, de 14, toutes deux de couleur violette; la nageoire anale composée de 11 rayons; les deux mâchoires également avancées, et garnies de petites dents pointues, ainsi que le palais et le gosier; l'ouverture de la bouche large; la langue courte et unie; les yeux grands; les écailles dures et fortement attachées à la peau; la queue en forme de croissant.

La perche est un des plus beaux poissons de nos contrées, sur-tout lorsqu'elle vit dans les eaux vives et pures : alors sa couleur d'or, interrompue par des bandes noires, brille sur son corps et est relevée par le beau rouge de feu de ses nageoires. Dans les eaux stagnantes, boueuses, cette couleur s'obscurcit au point de devenir d'un gris légèrement jaune.

Habitation. — On trouve ce poisson dans presque toutes les parties de l'Europe; il fréquente les rivières claires et rapides, dont le fond est graveleux, sablonneux ou argileux. Quoiqu'il semble préférer les eaux peu profondes, il s'en trouve néanmoins dans quelques lacs; mais il les quitte pour remonter les rivières et les ruisseaux lorsqu'il doit frayer. La perche nage avec beaucoup de rapidité, et se tient habituellement entre deux eaux, comme le brochet.

Nourriture.—Les perches vivent de petits poissons, de reptiles, d'insectes, etc. On les voit souvent, pendant l'été, s'élancer hors de l'eau pour saisir au vol les insectes qui passent à leur portée. Elles sont si voraces, qu'elles se jettent sur des hameçons seulement garnis de plumes, et qu'elles ne craignent pas de se jeter sur le *gastéroste-épinoche*; mais ce dernier poisson, en relevant les rayons épineux de sa nageoire dorsale, les fait mourir de faim en les mettant dans l'impossibilité de fermer la bouche et de se débarrasser d'eux. Les pêcheurs ont observé que lorsqu'ils prenaient une perche dans cet état, qu'ils lui ôtaient l'*épinoche* et la remettaient dans l'eau, elle reprenait son embonpoint, mais ne pouvait refermer sa bouche.

Propagation. — La perche fraie au commencement du printemps, sur le bord des rivières, des lacs ou des étangs. Elle peut peupler beaucoup, car une perche du lac de Genève a été trouvée avoir 992,000 œufs. La perche produit d'ailleurs dès sa troisième année.

Ennemis et maladies. — Mais son frai, ses petits et elle-même sont exposés à la voracité d'un grand nombre d'ennemis, de sorte qu'à peine il en arrive à bien la centième partie. Les perches n'ont elles-mêmes d'autre moyen d'échapper à leurs ennemis que celui qu'emploient les *épinoches* à leur égard; du moins les rayons épineux de leur première dorsale empêchent les brochets et autres poissons voraces de les manger.

La perche est sujette à différentes maladies : de petits animaux, notamment des cloportes, s'attachent à ses branchies, les déchirent et lui causent la mort. Lorsqu'elle est trop long-temps renfermée sous une couche de glace, elle enfle, la peau de sa bouche se gonfle et en sort comme une poche; une pareille poche se forme à l'extrémité du rectum. D'autres affections attaquent aussi ses parties osseuses, et l'obligent à fléchir l'épine dorsale.

Qualités. — La chair de ce poisson est blanche, ferme et d'un goût exquis, sur-tout lorsqu'il a vécu dans une eau pure, comme celle de la Moselle, du Rhin, et sur-tout des lacs de la Suisse. On peut sans inconvénient la donner aux convalescens et aux personnes dont l'estomac est faible. Quand le poisson est petit, ses arêtes sont incommodes; mais quand il est un peu gros, ayant par exemple de 13 à 14 pouces de longueur, il est très-estimé, et c'est pour cette raison que les pêcheurs l'appellent la *perdrix d'eau douce*.

Multiplication de la perche dans les étangs. — Il est très-facile de multiplier la perche dans les étangs, d'abord parce qu'on peut les empoissonner avec les œufs de ce poisson, et en second lieu parce que la perche, ayant la vie dure, se transporte sans difficulté, dans de l'herbe fraîche, d'un étang à un autre, pourvu que la distance et la chaleur ne soient pas trop considérables; mais comme la perche

est une espèce destructive, qui s'oppose à la propagation des poissons qui croissent plus vite et sont d'un entretien moins dispendieux, tels que les carpes et les tanches, on doit éviter de la laisser trop multiplier dans les étangs qui renferment d'autres poissons; il faut même, lorsqu'on le peut, en peupler un étang séparé, dans lequel on lui donne du poisson de peu de valeur.

Pêche de la perche. — On pêche ce poisson dans les étangs, à la seine, à la truble, à l'épervier et avec les verveux; dans les rivières, on le pêche avec un tramail, au moyen duquel on barre le cours de l'eau.

On le pêche aussi à la ligne, qu'on amorce de plusieurs manières, soit avec des vers de fumier, soit avec de petits poissons, et particulièrement des gardons, soit avec une patte d'écrevisse, dont la perche est très-avide. Il faut, dans cette pêche, observer le plus grand silence, et mettre beaucoup d'adresse à piquer la perche, qui s'élance sur l'amorce avec rapidité.

Enfin, on prend les perches à la main, sur les bords des trous qu'on fait à la glace des étangs où elles sont abondantes.

L'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 12, prescrit aux pêcheurs de rejeter dans l'eau les perches qui ont moins de 5 pouces entre l'œil et la queue, à peine de 100 fr. d'amende et de confiscation.

Préparation. — Il y a plusieurs manières de préparer la perche dans les cuisines; la plus en usage consiste à écailler le poisson, le vider de ses ouïes et de ses intestins, le laver dans deux eaux, le faire cuire dans un court-bouillon avec du vin blanc, et à le servir entier avec une sauce blanche aux câpres, ou toute autre sauce maigre ou grasse. On fait aussi entrer la perche dans les matelotes, dont elle relève le goût. On vante beaucoup à Genève un mets qu'on fait avec de très-petites perches, qu'on prend dans le lac, sous le nom de *mille-cantons*.

2°. La Perche américaine, que l'on trouve à l'embouchure des rivières de l'Amérique.

3°. La Perche de Brunich, *perca pusilla* (Lin.), qui se trouve dans la Méditerranée et a 9 rayons à la première dorsale, 23 à la seconde, 3 rayons aiguillonnés et 21 articulés à la nageoire de l'anus; la mâchoire inférieure un peu plus avancée que la supérieure; le rayon aiguillonné de chaque thoracien dentelé sur son bord antérieur. Cette perche brille de l'éclat de l'argent et du rubis.

4°. La Perche-Umbre, *sciena cirrhosa* (Lin.), a 10 rayons à la première nageoire du dos, 26 à la seconde; 2 rayons aiguillonnés et 7 rayons articulés à celle de l'anus; un barbillon au bout de la mâchoire inférieure. Elle est figurée dans Bloch et dans le *Buffon* de Déterville, sous le nom de *scienne barbue*. On la pêche dans la Méditerranée et dans les mers de l'Amérique. Elle est connue sur nos côtes sous les noms d'*ombre*, de *maigre*, de *daine* et de *scienne-corps*. Elle a été souvent confondue avec la *scienne-ombre*, quoiqu'elle en diffère considérablement. Ce poisson a été connu des anciens, qui en faisaient grand cas, et qui est en effet excellent. Elle parvient à environ 2 pieds de longueur. V. *Maigre*.

5°. La Perche diacanthe a 9 rayons à la première dorsale, 13 à la seconde; 3 rayons aiguillonnés et 11 articulés à l'anale; deux orifices à chaque narine; deux aiguillons à chaque opercule; un grand nombre de raies longitudinales étroites et dorées. On la trouve dans la Méditerranée.

6°. La Perche pointillée a 9 rayons à la première nageoire du dos, 12 à la seconde; 3 rayons aiguillonnés et 11 rayons articulés à l'anale; 2 orifices à chaque narine; 2 aiguillons à chaque opercule; un grand nombre de raies longitudinales et dorées. On la trouve dans la Méditerranée.

Les autres espèces de perches habitent des mers étrangères à l'Europe.

Perche goujonnière, *perca cornua* (Lin.), qu'on appelle aussi *petite perche*, *perche dorée*, *perche gardonnée*, *gremille*, *gremillet*: c'est l'*holocentropost* de Lacépède.

Description. — Ce poisson (*Pl.* 6, *fig.* 9), qui n'a ordinairement que 4 à 5 pouces de longueur, parvient quelquefois à une longueur double. Il a 15 rayons aiguillonnés et 12 rayons articulés à la dorsale; 2 rayons aiguillonnés et 6 rayons articulés à la nageoire de l'anus; une couleur générale d'un jaune verdâtre ou doré, et un grand nombre de petites taches noires.

Habitation. — On le trouve dans la plupart des grandes rivières et des lacs du nord de l'Europe, dont le fond est sablonneux, et il n'est pas rare de le pêcher dans la Seine.

Nourriture. — Elle est la même que celle de la perche.

Propagation. — La perche goujonnière fraie à la même époque que l'autre espèce; elle dépose ses œufs sur les pierres et autres corps durs à une certaine profondeur. Elle croît lentement. On peut l'introduire dans les étangs dont l'eau est limpide et le fond sablonneux.

Qualités. — Sa chair est tendre, de bon goût, facile à digérer et fort recherchée.

Pêche. — On prend ce poisson à la ligne et au filet, principalement pendant l'hiver: on le prend aussi sous la glace.

Perche de mer, *perca marina*. (Lin.) Cette perche fait partie du genre *holocentre* de Lacépède. Elle a 15 rayons aiguillonnés et 14 articulés à la nageoire du dos; 3 rayons aiguillonnés et 8 articulés à la nageoire de l'anus; la mâchoire d'en bas plus avancée que celle d'en haut; 2 aiguillons à la dernière pièce de chaque opercule; la couleur générale rouge; des bandelettes bleues et d'autres bandelettes rouges sur la tête et sur la partie antérieure du ventre; le museau allongé et pointu, et une longueur totale d'environ un pied. Ce poisson habite la Méditerranée et l'Océan atlantique; il n'entre jamais dans les rivières. Il est saxatile. Sa chair est délicate, très-saine, et on la préfère communément à celle de la perche de rivière, qui est cependant fort estimée.

PERCHE ou GAULE POUR PÊCHER. *Pêcher à la perche ou à la canne*, c'est attacher une ligne garnie d'un haim au bout d'une perche ou d'une canne. V. *Canne*.

PERCHE VOLANTE. Les pêcheurs à la canne disent qu'ils pêchent *à la perche volante* quand, en se promenant le long du rivage, ils font sauter l'haim et l'appât, quelquefois même sans toucher à l'eau.

PERDRIX DE MER. On donne ce nom à la sole, poisson du genre pleuronecte. V. *Sole*.

PERLE, *perla*. Globule plus ou moins gros, plus ou moins régulier, d'un blanc argentin, que l'on recherche comme objet de parure dans tous les pays, même les plus sauvages.

Les *perles* se trouvent toujours dans des coquilles bivalves, et ne diffèrent point, quant à leur composition, de la substance même de la coquille. Elles ne sont donc composées que de terre calcaire unie à une certaine portion de gluten animal.

Lorsqu'on cherchait, dit M. Latreille, à expliquer la nature sans l'étudier, on a enfanté des systèmes plus absurdes les uns que les autres pour rendre raison de la formation des perles; aujourd'hui, on sait par expérience qu'elles ne sont qu'une extravasion contre nature du suc lapidifique contenu dans les organes de l'animal et filtré par ses glandes; que ce sont des globules formés par couches peu épaisses, qui, au lieu d'être aplaties comme celles de la coquille, sont concentriques avec plus ou moins de régularité : aussi, pour une perle que l'on trouve parfaitement ronde et libre entre les membranes du manteau, on en rencontre mille d'irrégulières, semblables à des verrues attachées à la nacre; elles deviennent quelquefois si grosses et si nombreuses, que l'animal ne peut plus fermer sa coquille et périt. On en trouve ordinairement une ou deux de mieux formées que les autres. Les plus petites s'appellent *semence de perle*, et se vendent très-bon marché.

Toutes les coquilles bivalves dont l'intérieur est nacré peuvent donc produire et produisent en effet des perles; mais celles qui en fournissent le plus communément sont, dans l'ordre de leur importance, l'*avicule perlière*, l'*avicule-hironde* et autres espèces de ce genre, la *Pinne marine* (voy. ce mot) et la *mulette margaritifère*.

L'AVICULE PERLIÈRE ou la MOULE-MÈRE-PERLE est aplatie, presque orbiculaire, ridée, grisâtre en dessus et nacrée en dedans. Elle acquiert un demi-pied de diamètre sur un à 2 pouces d'épaisseur : c'est principalement dans son intérieur qu'on trouve ces tubercules d'un blanc argentin, tantôt isolés, tantôt adhérens, qu'on connaît sous le nom de *perles*.

La pêche des perles était autrefois beaucoup plus en faveur qu'aujourd'hui; il y avait plusieurs endroits dans l'Inde où l'on s'en occupait spécialement; savoir, dans le golfe Persique, autour de l'île de Ceylan et sur les côtes du Japon. Pour avoir les avicules qui sont attachées aux rochers au fond de la mer, des plongeurs stylés pour ce seul objet y descendent dans une corbeille lestée d'une pierre, et lorqu'ils ont détaché une certaine quantité de coquilles, ou qu'ils ne peuvent plus se passer d'air, ils font trémousser les cordes qui les tiennent suspendus, et on les tire en haut. On dit qu'il est de ces plongeurs qui restent une demi-heure sous l'eau; mais que le plus grand nombre ne peut y travailler plus d'un demi-quart d'heure. Ce sont généralement des jeunes gens que l'on force, dès leur bas âge, à se consacrer à ce dangereux métier; car la pêche des perles n'est pas permise à tout le monde : c'est un droit que se réservent les souverains de ces contrées, mais qu'ils afferment le plus souvent.

Lorsque ces coquilles sont tirées de la mer, on les étend au soleil, où elles ne tardent pas à s'ouvrir et à permettre la recherche des perles qu'elles peuvent contenir. On n'en trouve que dans un petit nombre et rarement de bien formées : c'est ce qui fait que celles d'un certain volume se soutiennent toujours à une grande valeur. Il est des années où la dépense de la pêche est plus considérable que son produit. La quantité de coquilles qu'on sort ainsi de la mer est si considérable, que l'infection qu'elles répandent est meurtrière pour les ouvriers et les habitans à une certaine distance des bords de la mer.

La coquille de l'*avicule perlière* a plus d'épaisseur nacrée que la plupart des autres coquilles, et fournit au commerce ce qu'on appelle la *nacre de perle*, matière que les joailliers et les tabletiers transforment en meubles d'agrément et en bijoux de plusieurs sortes.

On a attribué en médecine de grandes vertus aux perles et à la nacre de leur coquille; mais elles se réduisent, en réalité, uniquement à celle de la terre absorbante ou calcaire, si commune dans la nature, et par conséquent sans valeur.

L'AVICULE-HIRONDE est peu épaisse, plate, arrondie, et porte, dans la direction de ses charnières, deux prolongemens inégaux en forme d'ailes, qui augmentent sa longueur au point de la rendre double de sa largeur. La petite aile est arrondie et l'autre pointue; la surface extérieure est lisse, jaune ou brune; l'intérieure est nacrée, et offre souvent des tubercules de perle. On la voit fréquemment dans les cabinets entièrement nacrée par le dépouillement de sa surface extérieure.

La MULETTE MARGARITIFÈRE est ovale, et a le devant plus large et le sommet rongé. Elle est figurée dans l'*Encyclopédie*, *Pl.* 448, *fig.* 1. Elle se trouve dans les lacs et les étangs boueux de l'Europe : c'est elle qui fournit des perles.

La couleur des perles dépend absolument des sucs qui les ont formées; elles sont en conséquence d'un blanc argentin brillant dans les *avicules perlières*, brunâtres dans les *pinnes*, verdâtres dans les *mulettes*; mais il arrive quelquefois qu'elles sont jaunes, enfumées et même noires. Ces dernières, comme plus rares, se vendent beaucoup plus cher, quoique réellement moins belles que les communes. Il est possible que cette altération de la couleur naturelle soit produite par une maladie ou par la réaction des sucs de l'animal lorsqu'on laisse les coquilles trop long-temps sur la plage avant d'en ôter les perles; mais on n'a point de faits qui le constatent d'une manière positive.

Réaumur a donné, dans les *Mémoires de l'Académie des sciences*, année 1717, la théorie de la formation des perles, appuyée d'expériences qui laissent peu de chose à désirer à cet égard.

Les perles se trouvent dans toutes les mers et dans les eaux douces ; mais les plus belles se pêchent dans les parties les plus chaudes de l'Inde et de l'Amérique, lieux qu'habite exclusivement l'*avicule perlière, mytilus margaritiferus* de Linné.

Il a été dit plus haut qu'on trouvait fréquemment des perles dans la mulette margaritifère ; mais ces perles sont presque toujours adhérentes à la coquille. Linnæus, qui avait remarqué que l'animal formait toujours ces tubercules pour mettre obstacle à la perforation de sa coquille par les vers qui vivent aux dépens de sa chair, avait imaginé, pour leur en faire produire à volonté, de les percer avec une tarière. Ce moyen, dont le gouvernement de Suède a fait long-temps un secret, a réussi jusqu'à un certain point ; mais le nombre des perles marchandes qu'il fournissait était si peu considérable à proportion des tubercules nacrés dont la vente n'était nullement avantageuse, que la dépense l'emportait sur la recette, et le projet a été abandonné.

Pour qu'une perle soit d'une grande valeur, il faut qu'à une grosseur considérable et une rondeur parfaite, elle joigne un poli fin, une blancheur éclatante et un luisant qui la fasse paraître transparente sans l'être : quand elle réunit ces qualités, on dit qu'elle est d'une *belle eau*, qu'elle a un *bel orient*.

On appelle *loupe* ou *coque de perle* un tubercule nacré composé de plusieurs autres ; les perles irrégulières sont appelées *baroques*, et les très-grosses *paragones*.

Les perles les plus grosses qu'on ait remarquées sont, celle qui fut présentée à Philippe II en 1579 : elle était de la grosseur d'un œuf de pigeon, et venait de Panama. Sa forme était celle d'une poire. On l'estimait à cette époque 100,000 fr., ce qui équivaudrait aujourd'hui à près d'un million. Tavernier a vu, en 1633, entre les mains de l'empereur de Perse, une perle qui avait été achetée, dit-il, 110,400 liv. sterling, somme si énorme qu'on n'ose la croire vraie. Pline évalue la fameuse perle que Cléopâtre but par vanité, après l'avoir fait dissoudre dans du vinaigre à un repas qu'elle donnait à Antoine, à une somme encore plus exagérée, puisqu'elle se porte à 250,000 liv. sterling, qui, à 22 f. la livre sterl., feraient 5,500,000 liv. de notre monnaie.

Les perles se montent en pendans d'oreilles ; on les perce pour en faire des colliers, des bracelets et autres ornemens de parure recherchés par les femmes. Les plus petites servent à broder des robes, des bonnets, etc. Il est vrai de dire qu'elles parent beaucoup mieux la beauté que les pierreries, qui, par leur éclat, lui nuisent presque toujours. L'art du joaillier sait tirer parti des plus difformes et des plus petites.

On se servait des plus petites perles en médecine ; mais le progrès des lumières a appris qu'elles n'avaient pas plus de vertu que la pierre la plus commune, c'est-à-dire qu'elles ne sont qu'absorbantes.

On les employait aussi autrefois à faire du fard ; mais on leur a substitué la *craie de Briançon* et autres substances terreuses moins chères, et aussi appropriées à cet objet.

PERLON ou TRIGLE-HIRONDELLE, *trigla hirundo*. (Lin.) Poisson du genre des trigles, qui se trouve dans toutes les mers d'Europe, et que l'on nomme sur nos côtes *cabote, galline, gallinette, linette, grondin* ; à Rome, *capone* ; en Angleterre, *tub-fish*, et en Allemagne, *knarr-hahn*.

Ce poisson (voy. la *Pl. 6, fig. 1*) parvient à la longueur de 2 pieds, et ressemble beaucoup à la trigle-lyre. Il a les nageoires pectorales larges ; 14 rayons à la nageoire de l'anus ; celle de la queue fourchue ou en croissant ; la ligne latérale garnie d'aiguillons ; le dessus du corps d'un violet obscur, et le dessous argenté, et les nageoires pectorales d'un violet pur. Il nage avec une grande rapidité au moyen de ses nageoires pectorales, plus larges, proportionnellement à leur longueur, que celles des autres espèces, même des poissons qui volent. Sa chair est dure ; on la sale et on la fait sécher dans le Nord pour l'approvisionnement des vaisseaux. On prend ce poisson à la ligne de fond. Lorsqu'il est pris, il jette un cri, que les anciens ont comparé à celui du *corbeau*, et qui lui avait fait donner aussi le nom de cet oiseau.

PERLON. C'est aussi l'un des noms vulgaires du *grondin*, poisson du genre des trigles. V. *Grondin*.

PERROQUET DE MER. On a donné ce nom à plusieurs espèces de poissons,

A un CORYPHÈNE, *coryphæna-psittacus* (Lin.), poisson qui habite les mers de la Caroline ;

A un LABRE, *labrus viridis* (Lin.), qui a la couleur générale verte, le dessous du corps jaune, une raie longitudinale bleue de chaque côté du corps, et quelquefois des taches bleues sur le corps ;

A un TÉTRODON, *tetrodon-testudineus* (Lin.), qui habite les mers de l'Inde et de l'Amérique ;

Et à tout le genre des SCARES. V. *Coryphène, Labre* et *Scare*.

PERTUIS. Passage pour les bateaux sur les rivières, où l'on serre et rétrécit l'eau par une espèce d'écluse qu'on fait à la maîtresse arche d'un pont, par le moyen de bâtardeaux et de palissades ou aiguilles mobiles, qui élèvent l'eau d'un pied ou 2, quand les rivières sont basses.

L'*art. 42 du tit. XXVII de l'ordonnance de 1669* défend d'en construire qui soient nuisibles à la *Navigation*. V. ce mot et *Rivière*.

PETEUSE. L'un des noms de la *Bouvière*. V. ce mot.

PETITE MORUE FRAICHE. Nom qu'on donne à Paris au *Tacaud*. V. ce mot.

PETROMYZON, *petromyzon*. Genre de poissons dont le caractère consiste en sept ouvertures branchiales de chaque côté du cou, un évent sur la nuque, et point de nageoires pectorales.

Nous en avons décrit les espèces au mot *Lamproie*. V. ce mot.

PETUT. Filet de Gascogne, qui ne diffère du leugeon que par la grandeur des mailles. V. *Tramail*.

PEUGNE. Pêche qu'on fait en mer, le long de la côte, près de la Teste-de-Buch. On y emploie les filets dits *leugeons*, ou ceux dits *petuts*, ensuite ceux dits *estoteyres* ou *bigeauraux*, qui sont tous du genre des manets. V. *Tramail*.

PEUPLADE. Ce mot, dans le langage des pêcheurs, est synonyme d'*alvin*. Il indique les petits poissons que l'on conserve lors de la pêche des étangs, pour les repeupler lorsqu'on leur rend l'eau. V. *Alvin* et *Etang*.

PHARILLON. Petit réchaud dans lequel on fait un feu de flamme pour attirer le poisson la nuit : c'est aussi la pêche même qu'on fait au feu avec une fouane. V. *Pêche*.

PHASTIER ou PHASQUIER. Pêche au feu ou à la fichure ou avec la fouane. V. *Pêche*.

PHOLADE, *pholas*. Genre de coquilles de la division des multivalves, dont le caractère consiste à avoir deux grandes valves transverses, bâillantes, et une ou plusieurs petites valves articulées avec de grandes, et placées sur le ligament ou la charnière.

Les pholades, que l'on nomme aussi *dactyles*, *pitans*, *dails*, etc., et que l'on confond souvent avec les *moules lithophages*, forment un genre très-naturel, et sont fort célèbres par la faculté qu'elles ont de percer les pierres et de s'y loger à l'abri des attaques de leurs ennemis.

Les côtes de la Normandie en nourrissent des quantités prodigieuses. On voit, aux environs de Dieppe, des troupes nombreuses de femmes et d'enfans, armés chacun d'un pic, briser les rochers et en tirer les pholades, soit pour les vendre, soit pour les employer, comme appât, à la pêche des poissons qui mordent à l'hameçon. Les pêcheurs appellent *mâles* celles qui peuvent se renfermer entièrement dans les grandes valves, et *femelles* celles qui sont trop grosses pour cela; mais comme les pholades sont hermaphrodites, cette différence ne provient que du plus ou du moins d'embonpoint qu'elles ont acquis. On en trouve dans toutes les mers où il y a des rochers propres à les recevoir.

On mange les pholades assaisonnées à la sauce blanche, cuites au vin et hachées avec de fines herbes, de la chapelure de pain, du poivre, du sel, etc., cuites sous la tourtière ou autrement. On les confit dans le vinaigre pour les envoyer au loin : elles passent pour un manger fort délicat.

PHOLIS. Poisson du genre *Blennie*. V. ce mot.

PHOQUE, *phoca*. Genre de quadrupèdes de l'ordre des *amphibies*, qui a pour caractères : 6 incisives à la mâchoire supérieure; 4 à l'inférieure; des canines longues, pointues; des molaires.

Description. — « Les *phoques*, dit Buffon, ont, en général, la tête ronde comme l'homme; le museau large comme la *loutre*; les yeux grands et placés haut; peu ou point d'oreilles externes; seulement deux trous auditifs aux côtés de la tête; des moustaches autour de la gueule; des dents assez semblables à celles du *loup*; la langue fourchue ou plutôt échancrée à la pointe; le cou bien dessiné; le corps, les pieds et les mains couverts d'un poil court et assez rude; point de bras ni d'avant-bras apparens, mais 2 mains ou 2 membranes; 2 peaux renfermant 5 doigts et terminées par 5 ongles; 2 pieds sans ongles, tout pareils aux mains, seulement plus larges et tournés en arrière comme pour se réunir à une queue très-courte, qu'ils accompagnent des deux côtés; le corps allongé comme celui d'un poisson, mais renflé vers la poitrine, étroit à la partie du ventre, sans cuisses et sans croupes au dehors.

» Les *phoques* ont le cerveau et le cervelet proportionnellement plus grands que l'homme; les sens aussi bons qu'aucun des quadrupèdes; par conséquent le sentiment aussi vif, et l'intelligence aussi prompte..... Aussi ces amphibies, quoique d'une nature très-éloignée de nos animaux domestiques, ne laissent pas d'être susceptibles d'une sorte d'éducation; on les nourrit en les tenant souvent dans l'eau; on leur apprend à saluer de la tête et de la voix; ils s'accoutument à celle de leur maître; ils viennent lorsqu'ils s'entendent appeler, et donnent plusieurs signes de leur intelligence et de leur docilité. »

Ils sont carnassiers; leur voix varie suivant l'espèce. Les vieux aboient contre ceux qui les frappent et font leurs efforts pour mordre. Ils sont peu craintifs. Ils aiment à sortir de l'eau dans la tempête et à recevoir la pluie. Leur odeur est mauvaise; et lorsqu'on les poursuit ils lâchent souvent leurs excrémens, qui sont jaunes et d'une puanteur insupportable. Ils aiment à dormir au soleil, sur les rochers, les glaçons, etc.; et c'est alors qu'on les approche pour les tuer à coups de bâton, en les frappant sur le museau ou en leur enfonçant un épieu dans la gorge; ce qui est facile, attendu qu'ils ont toujours la gueule béante. Ils ont la vie dure, et il arrive souvent que, privés de leur peau, ils se roulent encore dans leur sang.

Habitation. — Les phoques vivent en société, ou du moins en grand nombre, dans les mêmes lieux. Leur climat naturel est le Nord; mais on en trouve aussi sur les rivages de presque toutes les mers de l'Europe, jusque dans la Méditerranée et même dans les mers méridionales de l'Afrique et de l'Amérique.

Propagation. — La femelle met bas en hiver; elle fait deux ou trois petits, qu'elle dépose à terre sur un banc de sable, un rocher, ou dans une petite île et à quelque distance du continent, où elle les allaite pendant 12 ou 15 jours; après quoi, elle les emmène avec elle à la mer, où elle leur apprend à nager et à chercher à vivre; elle les prend sur son dos lorsqu'ils sont fatigués.

Qualités. — La chair des *phoques* n'est pas mauvaise à manger; la peau de ceux du Nord servait autrefois de fourrure; les Américains l'emploient aussi pour faire des outres, qu'ils remplissent d'air et dont ils se servent pour soutenir leurs radeaux. Leur graisse donne une huile plus claire et d'un goût moins mauvais que celle du *marsouin* et de la *baleine*.

Les Groenlandais se servent de la peau des phoques pour couvrir leurs tentes et leurs canots; de leurs fibres pour faire du fil; de leurs boyaux nettoyés et amincis pour remplacer les vitres; de leurs vessies pour en faire des vases propres à contenir de l'huile. La chair, séchée et enfumée, donne à ces peuples une nourriture assurée lorsque l'intempérie des saisons ne leur permet plus la chasse ou la pêche.

Notes historiques sur les phoques.

M. Noël, dans son *Histoire des Pêches*, a recueilli un grand nombre de renseignemens historiques sur la pêche des phoques dans l'ancien et le moyen âge. Nous en présenterons un bref extrait.

Les Grecs ne connurent qu'une seule espèce de la famille des phoques, celle qui habite la Méditerranée. Lorsque Protée est désigné comme le conducteur des troupeaux de Neptune, c'est toujours des phoques soumis à ses lois que les poëtes entendent parler. Ces amphibies, possédant la faculté de produire des sons et étant doués d'une intelligence particulière, avaient, dans l'imagination ardente des Grecs, donné naissance aux Tritons, qui embouchaient leur conque argentine en précédant le char du Dieu des mers, et aux Sirènes qui faisaient retentir leur voix mélodieuse dans les déserts de l'Océan. Homère parle du vieux Nérée, qui mène paître ses phoques; et lorsque Hippolyte conduisait son char sur les bords de la mer, vers les murs de Trézène, ce furent des phoques qui, se portant brusquement sur le rivage, frappèrent ses coursiers d'épouvante. Homère cite encore les phoques en d'autres endroits de ses poëmes.

Aristote a décrit la conformation générale, les habitudes et les besoins particuliers du phoque. Elien a ajouté aux détails donnés par Aristote; et Oppien, qui vécut plusieurs siècles après ce dernier, nous apprend que souvent les pêcheurs arrêtaient des phoques dans leurs filets, capture qui exigeait de leur part une manœuvre aussi prompte que laborieuse, pour les amener à terre. « S'ils n'ont l'adresse, dit-il, de tuer de suite cet animal, il redouble d'efforts; indigné, furieux de se voir captif, il déchire les filets avec ses ongles, et s'ouvre un passage, dont les poissons profitent pour s'échapper, au grand préjudice des pêcheurs; mais s'ils parviennent à amener les filets jusqu'au rivage, alors, s'armant de tridents et de bâtons, ils peuvent s'en rendre maîtres, pourvu qu'ils s'attachent à le frapper à la tête; car c'est la seule partie où il puisse être atteint et blessé à mort. » Puisque, du temps d'Oppien, les pêcheurs prenaient ainsi des phoques dans les filets, il faut en conclure que l'espèce était encore commune dans la Méditerranée, quoiqu'elle l'eût été davantage à l'époque où Aristote écrivait.

Le phoque fut mieux observé par les Romains que par les Grecs. Pline remarque, au sujet de cet amphibie, qu'il était susceptible d'une sorte d'instruction, qu'on lui apprenait à saluer de la tête et de la voix, et à donner, suivant les ordres de son maître, plusieurs autres signes d'intelligence et de docilité.

On croyait que la peau du phoque avait la propriété d'écarter la foudre, et c'est pour cette raison que l'empereur Auguste en portait toujours une avec lui, et que Septime-Sévère en faisait couvrir ses tentes. On supposait même, dans les campagnes d'Italie, que la peau des phoques avait le pouvoir d'écarter la grêle et l'effet malfaisant des intempéries de l'air, et qu'il suffisait d'en suspendre une à un cep de vigne pour garantir toute la plantation.

Tout ce que nous venons de dire s'applique au phoque de la Méditerranée. Il ne paraît point que la chair de cette espèce ait été recherchée à Rome; on la mangeait en Italie du temps de Galien, et elle y était réputée indigeste, si elle n'était salée comme celle des baleines, des dauphins et des autres cétacés. Il paraît aussi que la graisse de cet amphibie était employée par les empiriques de Rome comme un excellent spécifique dans une maladie des femmes citée par Pline.

Dans le moyen âge, les Norwegiens distinguaient les phoques en espèces, d'après leur taille, la variété de leur couleur, leurs habitudes et leurs besoins. Un auteur de cette nation, dans un ouvrage écrit vers la fin du XII^e^. siècle, et qui a pour titre, en français, *le Miroir royal*, nous fournit les noms de six espèces.

Les Fennes ou Lapons acquittaient une partie de leurs tributs avec des fanons de baleines et des cordages de peaux de phoques. Les Islandais faisaient commerce de ces peaux et des vêtemens qui en étaient composés.

La peau de tous les phoques n'était pas également propre à être tressée et façonnée en cordages; mais celle du *groen-selr* ou phoque barbu était convertie en câbles plus ou moins longs et d'une grande force, et elle est encore employée aujourd'hui au même usage par les Groenlandais. On la divise en lanières étroites qui servent de lignes de pêche, de cordes, de harpon, et remplissent en général le service des autres espèces de courroies qu'on ne fabrique en Europe qu'avec des substances animales ou végétales.

La pêche des phoques avait lieu non-seulement en Norwege et en Islande, mais encore en Écosse et sur les côtes méridionales de l'Angleterre.

Les auteurs du moyen âge, qui ont écrit en Allemagne et en France, n'avaient qu'une connaissance vague des phoques, parce qu'ils habitaient loin des bords de la mer. Néanmoins ils en distinguaient plusieurs espèces.

En Asie, la pêche des phoques avait lieu chez les peuples sauvages qui habitaient la côte sablonneuse opposée à la Nouvelle-Zemble, lorsque les Moscovites parvinrent à les subjuguer. Les peuples voisins de la mer Glaciale pêchaient des phoques et des baleines, et avec leur peau ils composaient des bottines, des bourses, des sacs. La graisse de ces animaux était une substance dont ils faisaient des échanges, ou qu'ils conservaient pour leurs propres besoins. L'usage des peaux de phoques, employées comme vêtemens, s'était singulièrement maintenu dans le nord de l'Asie et de l'Europe; et l'on voit, dans un ouvrage de sainte Hildegarde, qui vivait au XI^e^. siècle, qu'on leur attribuait des vertus particulières.

On connaissait l'art d'extraire l'huile de la graisse des phoques; elle était un objet de commerce au commencement du XIV^e^. siècle, et se vendait en tonneaux. Il est fait mention de cette huile dans des actes de 1292, 1315, 1370, etc.

Lorsque la religion chrétienne eut été prêchée dans le Nord, l'usage de la chair des phoques fut défendu dans les jours d'abstinence, tandis qu'on pouvait en tout temps user de celle des baleines. On considérait les phoques comme de véritables quadrupèdes.

ESPÈCES DE PHOQUES ACTUELLEMENT CONNUES.

On connaît aujourd'hui onze à douze espèces de phoques.

Le Phoque a capuchon, *phoca cristata* (Lin.), que les Groenlandais nomment *neitsersoak*, et qui a pour caractères particuliers un capuchon de peau, dans lequel il peut renfoncer sa tête jusqu'aux yeux; le poil blanc, mais entouré à sa base d'une sorte de laine noire, ce qui le fait paraître d'une belle couleur grise. Il se trouve très-abondamment au détroit de Davis.

Le Phoque-Calpmatch, nom donné par les Anglais à une espèce de *phoque* des îles Solkland, qui paraît être la précédente.

Le Phoque-Cochon-marin, qui ne paraît être qu'une simple variété de l'*ours marin*.

Le Phoque commun, *phoca vitulina* (Lin.), qui est l'espèce la plus répandue et qui se trouve non-seulement dans la mer Baltique et l'Océan atlantique, depuis le Groenland jusqu'au cap de Bonne-Espérance, d'une part, et de l'autre jusqu'aux terres Magellaniques et aux îles de cette partie méridionale de l'Amérique, mais encore dans la Méditerranée, la mer Noire, et même, à ce que l'on dit, dans la mer Caspienne et dans le lac Baïkal, ainsi que dans les lacs Onega et Ladoga en Russie.

Le *phoque commun* a 5 ou 6 pieds de longueur; la partie antérieure de la tête ayant beaucoup de rapports avec celle de la *loutre*; le museau large et plat et le nez peu saillant; les oreilles marquées seulement par un très-petit tubercule qui s'élève sur le bord antérieur de leurs orifices; les yeux placés plus près des oreilles que du bout du nez; la partie postérieure de la tête très-grosse; le cou très-court; la poitrine plus grosse que le ventre; le corps d'une figure conique, diminuant de grosseur depuis la poitrine jusqu'à l'extrémité de la queue; le bras et l'avant-bras courts et cachés sous la peau de la poitrine; le poignet seul saillant au dehors; les doigts au nombre de 5, renfermés dans une membrane qui sert de nageoire; les pieds de derrière sans hanches ni cuisses apparentes, bien que cachées sous la peau, et pourvus aussi de 5 doigts également enveloppés dans une membrane; les ongles plus grands aux pieds de derrière qu'à ceux de devant; le poil court, couché en arrière, raide, et néanmoins fin et luisant, brun ou noirâtre jusqu'à la pointe, qui est d'un gris jaunâtre.

Le Phoque a crinière, de Forster. C'est le *phoque-lion-marin*.

Le Phoque a croissans, *phoca groenlandica* (Lin.), qui change de nom dans le Groenland, à mesure que son poil prend des teintes différentes, suivant son âge. Ce poil est tout blanc sur le fœtus, un peu moins blanc à un an, gris à la seconde année, un peu plus gris dans la troisième, tacheté dans la quatrième, et d'un beau gris blanc dans la cinquième, époque où l'animal a sur le dos deux croissans noirs dont les pointes se regardent.

Ce phoque a sous la peau une couche épaisse de graisse, dont on tire une huile qui, pour le goût, l'odeur et la couleur, ressemble assez à de vieille huile d'olive.

On trouve le *phoque à croissans* non-seulement au détroit de Davis et aux environs du Groenland, mais encore sur les côtes de la Sibérie et jusqu'au Kamtschatka. A en juger par un passage de Charlevoix, cette espèce doit se rencontrer aussi près des côtes orientales de l'Amérique du Nord.

Le Phoque-Gassigiak. Buffon regarde comme espèce distincte le *phoque* nommé *gassigiak* ou *kassigiak* par les Groenlandais, et dont la peau est, dans les jeunes, noire sur le dos et blanche sous le ventre, et ordinairement tigrée dans les vieux. Les nomenclateurs ne l'ont point séparé du *phoque commun*.

Le grand Phoque de l'île de Saint-Paul, décrit par M. Fleurieu dans sa *Relation du voyage du capitaine Marchand*, avait été observé par John-Henri Cox dans les îles solitaires et inhabitées d'Amsterdam et de Saint-Paul, jetées à environ 1000 lieues du cap de Bonne-Espérance et 600 lieues de la côte occidentale de la Nouvelle-Hollande. Il est de la taille du *phoque à museau ridé*; mais il n'a point de trompe formée par la peau de la lèvre supérieure comme lui, et l'absence d'oreilles externes le fait distinguer du *lion-marin*. Sa longueur est de 20 pieds anglais et sa circonférence de 21 pieds; sa couleur est d'un blanc sale tirant sur le gris. Ses habitudes n'ont rien de remarquable.

Le Phoque-Laktak du Kamtschatka, qui est rapporté par Erxleben à l'espèce du *phoque à ventre blanc*, ne se prend qu'au-delà du 56e. degré de latitude, soit dans la mer du Pengina, soit dans l'Océan oriental.

Le Phoque-Lion-marin, *phoca jubata*. (Lin., Erxleb.) Le *lion-marin*, confondu mal à propos avec le *phoque à museau ridé*, s'en distingue principalement par la présence d'oreilles externes et l'absence de cette crête que l'on remarque sur la tête de cette espèce. Il a de particulier une crinière de poils épais, ondoyans, longs de 2 ou 3 pouces, et de couleur jaune foncé, qui s'étend sur le front, les joues, le cou et la poitrine. Cette crinière se hérisse lorsqu'il est irrité et lui donne un air menaçant. La femelle, qui a le corps plus court et plus mince que le mâle, n'a pas le moindre vestige de cette crinière; tout son poil est lisse, luisant, poli, court, et d'une couleur jaunâtre assez claire; celui du mâle, à l'exception de la crinière, est de même luisant, poli et court; seulement il est d'un fauve brunâtre et plus foncé que celui de la femelle; au reste, la couleur de ces animaux varie selon l'âge.

Ce *phoque* pèse de 15 à 1600 livres, et sa longueur est de 10 à 12 pieds français lorsqu'il a pris tout son accroissement. La femelle est plus petite que le mâle.

L'un et l'autre sexe ont la tête très-petite; le museau semblable à celui d'un *dogue*; la lèvre supérieure pendante sur l'inférieure; les moustaches longues, disposées sur cinq rangs; les oreilles coniques et longues seulement de 6 à 7 lignes; les yeux grands et proéminens; l'iris vert; la langue couverte de petites fibres tendineuses, et un peu fourchue à son extrémité.

Le *lion-marin*, au lieu de pieds de devant, a, de chaque côté de la poitrine, des nageoires qui sont lisses et de couleur noirâtre, ayant la forme d'un triangle allongé, et sans apparence de doigts, quoiqu'elles en renferment cinq. Les nageoires posté-

rieures sont, comme celles de devant, couvertes d'une peau noirâtre, lisse et sans aucun poil; mais elles sont divisées à l'extérieur en cinq doigts fort longs et aplatis, terminés par une membrane mince, comprimée, et qui s'étend au-delà des doigts. Les petits ongles qui sont au-dessus de ces doigts ne servent à l'animal que pour se gratter le corps.

Les *lions-marins*, qui ont beaucoup de rapports avec les *ours-marins*, présentent cependant avec ces animaux quelques différences notables dans les habitudes. Ils sont indolens et fort lourds, et ne marquent que peu d'attachement pour leurs petits, tandis que les *ours-marins* sont très-vifs et donnent les preuves d'un grand amour pour leur progéniture.

Le *lion-marin* est assez commun sur les côtes du Brésil, et on l'a trouvé aussi sur les côtes des Patagons, dans le grand Océan boréal, dans les îles Kuriles et au Kamtschatka, aux îles Malouines, aux îles du Nouvel-An, etc.

Les *lions-marins* marchent de la même manière que les autres *phoques*, c'est-à-dire en se traînant avec les pieds de devant, mais encore plus pesamment; il y en a même qui sont si lourds, et ce sont probablement les vieux, qu'ils ne quittent pas le rocher sur lequel ils sont établis, et où ils passent le jour entier à dormir. Mais ces animaux, si pesans sur terre, déploient, lorsqu'ils sont à l'eau, une étonnante vitesse.

Les *lions-marins* se tiennent par grandes familles, ordinairement composées d'un mâle adulte, de dix à douze femelles et de quinze à vingt jeunes des deux sexes. La présence ou la voix de l'homme les fait fuir et se jeter à l'eau; car, quoique ces animaux soient bien plus grands et bien plus forts que les *ours-marins*, ils sont néanmoins plus timides. Lorsqu'un homme les attaque avec un simple bâton, ils se défendent rarement et fuient en gémissant. Jamais ils n'attaquent ni n'offensent, et l'on peut se trouver au milieu d'eux sans avoir rien à craindre; ils ne deviennent dangereux que lorsqu'on les blesse grièvement ou qu'on les met aux abois: la nécessité leur donne alors de la fureur; ils font face à l'ennemi et combattent avec d'autant plus de courage, qu'ils sont plus maltraités. Les chasseurs cherchent à les surprendre sur la terre plutôt que dans la mer, parce qu'ils renversent souvent les barques lorsqu'ils se sentent blessés. Comme ces animaux sont puissans, massifs et très-forts, c'est une espèce de gloire parmi les Kamtschatdales que de tuer un *lion-marin* mâle. Les mâles se livrent souvent entre eux des combats longs et sanglans, soit pour défendre leurs femelles, soit pour conserver la place que chaque mâle occupe toujours sur une grosse pierre qu'il a choisie pour domicile.

L'accouplement est précédé, dans cette espèce, de plusieurs caresses étranges: c'est le sexe le plus faible qui fait les avances.

Ces animaux choisissent toujours les côtes désertes pour y faire leurs petits et s'y livrer aux plaisirs de l'amour. Il paraît qu'ils ne prennent aucune nourriture pendant leur séjour à terre, qui dure quelquefois plus d'un mois; aussi deviennent-ils maigres. Ils ont alors l'habitude d'avaler un certain nombre de grosses pierres qui tiennent leur estomac tendu. Le temps de la gestation est d'environ 11 mois; les voyageurs ne s'accordent pas sur le nombre de petits que la femelle produit à chaque portée.

L'odeur de ces animaux est forte; leur chair est noire et mauvaise.

Le Phoque - Loup - marin. C'est le *phoque commun*.

Le Phoque de la Méditerranée, de Rondelet. C'est le *petit phoque noir*.

Le Phoque a museau ridé, ou le *lion-marin* de Dampierre, ou *loup-marin* d'Ulloa, ou *lion-marin* de Buffon, *phoca leonina*. (Lin., Erxleb.) Ce *phoque*, dit Anson, quand il est parvenu à toute sa taille, peut avoir depuis 12 jusqu'à 20 pieds anglais de longueur, et sa circonférence depuis 8 jusqu'à 15. Son corps, dont la plus grande épaisseur est vers les épaules, va en diminuant jusqu'à la queue. Il a le poil rude, très-court et d'une couleur cendrée, mêlée quelquefois d'une légère teinte d'olive; la queue et les pieds noirâtres; la lèvre supérieure avançant beaucoup sur la lèvre inférieure, et la peau de cette première lèvre, qui est une espèce de crête, mobile, ridée et bouffie tout le long du museau; cette grosse crête pendante en avant du nez et ayant de 5 à 6 pouces de longueur; le museau chargé de moustaches très-longues; les yeux gros, et la gueule armée de dents très-fortes.

La femelle diffère du mâle en ce qu'elle n'a pas la crête ridée de la tête, et que sa lèvre supérieure est fendue; elle est d'ailleurs moins grande et moins grosse que le mâle.

Ces *phoques* se trouvent également dans les deux hémisphères. Ils sont en très-grand nombre à l'île de Juan-Fernandez; Bougainville les a trouvés communément aux îles Malouines, et Cook à l'île Georgia (l'île Saint-Pierre). Ils passent l'été dans la mer, et tout l'hiver à terre. C'est dans cette saison que les femelles mettent bas; les portées sont de deux petits. Ils se nourrissent de poissons et de l'herbe qui croît sur le bord des eaux courantes.

Le Phoque-Neit-Soak, *phoca hispida*. (Erxleb., Lin.) Ce *phoque*, sans oreilles externes, est plus petit que les précédens; son poil est mêlé de soies brunes et aussi rudes que celles du cochon; la couleur en est variée par de grandes taches, et il est hérissé comme celui de l'*ours-marin*. Il se trouve au Groenland.

Le Phoque noir (petit), *phoca pusilla*. (Lin., Erxleb.) Ce *phoque* est long de 2 ou 3 pieds; sa forme est celle de l'*ours-marin*; son poil est noir en dessus, blanc en dessous, ondoyant et long. Il se trouve dans l'Océan, dans la Méditerranée et à l'île de Juan-Fernandez, et non aux Indes comme l'a dit Buffon. Il paraît être le *phoca* des Anciens.

Le Phoque-Ours-marin, *phoca ursina*. (Erxleb., *Syst. mamm.*; Lin., *Syst. nat.*, *edit.* Gm.) Le *phoque-ours-marin* est, après le *lion-marin*, la seule espèce du genre *phoque* qui ait des oreilles externes; il est plus commun que le *lion-marin*, et les voyageurs l'ont reconnu dans tous les Océans; ils l'ont trouvé dans les mers de l'équateur et sous toutes les latitudes, jusqu'au 56e. degré dans les deux hémisphères. Dampier est le premier qui en ait parlé sous

le nom d'*ours-marin*; quelques autres navigateurs l'ont appelé *phoque commun*, parce qu'on le trouve en effet très-communément dans toutes les mers australes et boréales; mais ce nom est mal appliqué, puisqu'il appartient spécifiquement au *phoque* qui se trouve sur les côtes d'Europe, qui n'est pas, à beaucoup près, aussi grand, et qui, de plus, n'a pas d'oreilles extérieures.

L'*ours-marin*, qu'il ne faut pas confondre avec l'*ours blanc de mer*, qui est un plantigrade, ressemble beaucoup, pour ses formes extérieures, au *lion-marin*; il en a la tête, les oreilles externes; son corps a la même proportion avec la tête; ses membres sont conformés de la même manière; sa queue est aussi courte, etc.; mais il en diffère par la taille et par le pelage.

Le poids des plus grands *ours-marins* des mers du Kamtschatka est d'environ 800 livres, et leur longueur n'excède pas 8 à 9 pieds. Ils ont le poil hérissé, épais et long, de couleur noire sur le corps, et jaunâtre ou roussâtre sur les pieds et les flancs, et sous ce long poil une espèce de feutre fort doux, et qui est aussi de couleur roussâtre; mais dans la vieillesse, les plus longs poils deviennent gris ou blancs à la pointe, ce qui les fait paraître d'une couleur grise un peu sombre. Ils n'ont pas autour du cou de longs poils en forme de crinière, comme les *lions-marins*. Les femelles diffèrent si fort des mâles par la couleur ainsi que par la grandeur, qu'on serait tenté de les prendre pour des animaux d'une autre espèce. Leurs plus longs poils varient; ils sont tantôt cendrés et tantôt mêlés de roussâtre. Les petits sont du plus beau noir en naissant; on fait de leur peau des fourrures qui sont très-estimées; mais dès le quatrième jour après leur naissance, il y a du roussâtre sur les pieds et sur les côtés du corps: c'est pour cette raison que l'on tue souvent les femelles qui sont pleines, pour avoir la peau du fœtus qu'elles portent, parce que cette fourrure des fœtus est encore plus soyeuse que celle des nouveau-nés.

Les habitudes de l'*ours-marin* diffèrent peu, quant au fond, de celles du *lion-marin*. Ils vivent en familles; chaque chef se tient à la tête de la sienne, composée de ses femmes au nombre de huit ou dix, quelquefois de quinze ou de vingt, et de tous leurs petits des deux sexes; chaque famille se tient séparée, et quoique ces animaux soient en certains endroits par milliers, les familles ne se mêlent jamais. Les mâles se battent entre eux pour se disputer la possession des familles; et après un combat cruel, le vainqueur s'empare de la famille du vaincu, qu'il réunit à la sienne.

L'*ours-marin* craint seulement le *lion-marin*; du reste, il fait une guerre cruelle à tous les autres animaux de mer, et notamment à la *saricovienne*. Il n'est ni dangereux ni redoutable pour l'homme; il ne cherche même pas à se défendre contre lui, et il n'est à craindre que lorsqu'on le réduit au désespoir et qu'on le serre de si près qu'il ne peut fuir. La femelle de l'*ours-marin* n'a pas l'indifférence qu'on reproche à la *lionne-marine* pour son petit; elle lui témoigne un attachement si vif et si tendre, que, même dans le plus pressant danger pour sa propre personne, elle n'abandonne jamais son *ourson*; elle emploie tout ce qu'elle a de force et de courage pour le défendre et le conserver, et souvent, quoique blessée elle-même, elle l'emporte dans sa gueule pour le sauver.

Le cri des *ours-marins* est plaintif, mais il varie selon les circonstances. En général, le bêlement d'un troupeau entier de ces animaux ressemble de loin à celui d'un troupeau composé de *moutons* et de *veaux*.

Les femelles mettent bas au mois de juin sur les rives désertes de la mer du Nord; et comme elles entrent en chaleur dans le mois de juillet suivant, on peut en conclure que le temps de la gestation est au moins de 10 mois; les portées sont ordinairement d'un seul, rarement de deux; les mères les allaitent jusqu'à la fin d'août.

Le Phoque-Urigne, *phoca lupina*. (Molin., *Hist. nat. du Chili.*) Ce *phoque*, sans oreilles externes, se trouve sur toute la côte et aux environs des îles du Chili; les Français et les Espagnols le nomment *loup-marin*. Sa forme est celle de tous les *phoques*. Il a la lèvre supérieure un peu cannelée comme celle du *lion-marin*; la gueule si grande, qu'une boule d'un pied de diamètre pourrait y entrer; les extrémités comme celles du *phoque commun*, à l'exception qu'il n'y a que quatre doigts aux pieds de devant. Ces *phoques* s'accouplent à la fin de l'automne. La femelle met bas au printemps; elle fait un ou deux petits, rarement trois. Elle est plus belle que le mâle; sa taille est plus svelte et son cou plus long. L'*urigne* marche très-mal et nage avec une extrême rapidité. La voix des vieux peut être comparée au mugissement du *taureau* ou au grognement du *cochon*: celle des jeunes ressemble plutôt au bêlement des agneaux. On tue chaque année une quantité prodigieuse de ces animaux sur les côtes du Chili. Leur peau sert à faire des outres pour soutenir des radeaux; on en fait aussi des souliers et des bottes imperméables à l'eau. Lorsqu'elle est bien apprêtée, elle ressemble à du maroquin à gros grains. Leur graisse sert à préparer les cuirs et même à brûler; les matelots s'en servent pour la friture; et lorsqu'elle est fraîche, elle n'a rien de désagréable.

Le Phoque-Veau-marin. V. *Phoque commun*.

Le Phoque a ventre blanc, *phoca barbata* (Lin., Erxleb., *phoca maxima*). Le corps de ce grand *phoque*, comme celui de toutes les autres espèces, est de forme presque cylindrique, plus amincie vers la queue. Son poids peut être de 6 à 700 livres; sa longueur est de 7 pieds et demi à 8 pieds; sa circonférence, à l'endroit le plus épais du corps, est de 5 pieds, et seulement d'un pied 9 pouces près de l'origine de la queue. Il a la peau couverte d'un poil court, très-ras, lustré et de couleur brune, mélangé de grisâtre principalement sur le cou et la tête, où il paraît comme tigré; le poil plus épais sur le dos et sur les côtés du corps que sous le ventre, où l'on remarque une grande tache blanche, qui se termine en pointe en se prolongeant sur les flancs; les yeux grands, bien ouverts, assez semblables à ceux du bœuf; la gueule assez grande et environnée de moustaches semblables à des arêtes de poisson; les mâchoires garnies de 32 dents, dont 20 molaires, 8 incisives et 4 canines; les oreilles consistant en

deux petits trous presque cachés dans la peau; les pieds comme ceux du *phoque commun*; la queue n'ayant que 4 pouces de longueur.

PHYCIS. Poisson du genre des *blennies*, qu'on nomme vulgairement *Mole*. V. ce mot.

PHYSALE CYLINDRIQUE. Lacépède a donné ce nom au cachalot cylindrique de Bonnaterre, dont il a fait un genre particulier sous le nom de *physales*. V. *Cachalot* et *Gibbar*.

PHYSETER. Nom latin du *Cachalot*. V. ce mot.

PHYSÉTÈRE-ORTHODON. V. *Orthodon*.

PICARDIE. V., pour les réglemens concernant la pêche sur les côtes de Picardie, l'article *Pêche maritime*, § 3.

PICAREL. L'un des noms vulgaires d'un poisson du genre *spare*. V. *Smaris*.

PICHICHY. Nom breton d'un petit poisson que l'on pêche au Conquet. Il a une nageoire derrière chaque ouïe, une sur le dos; la tête plus grosse que le corps, et la queue fourchue.

PICHLING. Nom que les Anglais donnent aux harengs saurs.

PICHON. On appelle ainsi la quatrième chambre de la *Madrague*. V. ce mot.

PICOTS. Filets d'usage en Normandie, qui ressemblent beaucoup aux jets de Picardie et aux demi-folles; ils sont pierrés, flottés et sédentaires. On les nomme *picots*, parce qu'on pique le fond autour du filet, pour engager le poisson à donner dedans. On appelle *poissons à picots* ceux qu'on prend dans ce filet. On tend des picots à l'embouchure de la rivière de Caen. V. *Folles*, § 6, et pour les réglemens sur la grandeur des mailles, l'article *Pêche maritime*, § 11.

PICOTS, PICOTEUX. Petits bateaux plats de la côte de Basse-Normandie, qui n'ont que 13 pieds de longueur, et dans lesquels il ne peut tirer que deux ou trois hommes. C'est aussi un petit filet en tramail qu'on tend, et autour duquel on bat l'eau pour engager le poisson à donner dedans. V., pour les réglemens relatifs à l'emploi de ces bateaux, l'article *Pêche maritime*, § 11.

PIED. La pêche qu'on nomme de pied se fait sur les grèves avec des cordes garnies de lignes et d'haims. V. *Ligne*.

PIED D'UN FILET. C'est le bas du filet lorsqu'il est tendu verticalement. V. *Filet*.

PIERRES. On appelle ainsi des os durs, plats, d'une forme ovale allongée, qu'on trouve dans le cerveau des merlans.

PIERRÉES. Cailloux qui servent à assujettir les filets à un endroit, par exemple, les verveux entre les rochers. On les nomme aussi *câblières*. V. *Verveux*.

PIGEONS. Anses longues par lesquelles les mailleurs commencent quelquefois leurs filets. V. *Filet*.

PIGO. Poisson semblable à la carpe, que l'on pêche, en été, dans le lac de Côme et le lac Majeur, et qui a, au milieu de chaque écaille, du côté de la tête, une espèce d'épine ou de boucle, comme celle de la raie, la queue fourchue, le ventre d'un blanc rougeâtre et le dos d'un bleu noirâtre. Les plus grands poissons de cette espèce pèsent de 5 à 6 livres; sa chair est délicate.

PILCHARD. L'un des noms du *célan*, poisson du genre *clupé*. V. *Célan*.

PILES (SARDINES EN). Ce sont des sardines salées en tas, et mises ensuite dans des barils.

PILES ou EMPILES. Lignes faites de bon chanvre filé, qu'on attache au bout des lignes latérales, qui partent de la maîtresse-corde. Les piles servent à porter les hameçons. Les *piles simples* consistent en une seule ligne, les ovales sont doubles. Quand on pêche des poissons qui pourraient couper les *empiles* avec leurs dents, on les fait avec du crin ou du fil de laiton. V. *Corde*.

PILONÉE. Genre de pêche au goujon, ainsi nommé parce qu'on pilonne dans le sable pour troubler l'eau.

PILONNEAU. C'est le même poisson que l'on nomme *lagadec* à Marseille. Il a la tête d'une grosseur médiocre; la gueule assez grande, garnie de dents fines, et bordée d'une membrane rouge; les yeux fort grands; les écailles brillantes; les nageoires et les ailerons du dos, de derrière l'anus, et principalement de la queue, rembrunis, tirant au roux. Il paraît que, proportionnellement à sa grandeur, qui est communément de 6 pouces, il est plus épais que la dorade. Lorsqu'il fait froid, les poissons de cette espèce se retirent dans les grands fonds: ainsi on en prend peu l'hiver, à moins que l'air ne soit fort doux. Quand ils ont séjourné sur des fonds pierreux ou sableux, ils sont assez bons, mais jamais aussi estimés que les dorades.

PILOT. On donne ce nom à une portion de tessure de folle, qui est ordinairement formée de quatre pilots. V. *Folle*.

PILOTE. On a donné ce nom à plusieurs poissons qui accompagnent les navires, et principalement à celui que nous allons décrire et au *Remora*. V. ce dernier mot.

PILOTE, *gasterosteus ductor*. (Lin.) Poisson du genre des *centronotes* de Lacépède, qui est connu aussi sous les noms de *conducteur*, de *poisson d'ordures*, qui se trouve dans toutes les mers, et qui suit les vaisseaux et les requins pour profiter des matières corrompues que l'on jette des vaisseaux, et du reste des victimes des requins. Ce poisson, qui ne parvient qu'à 7 ou 8 pouces de longueur, a le corps aplati, le dos brun avec des bandes plus foncées; le ventre doré, l'intérieur de la bouche garni de petites dents; quatre aiguillons au devant de la nageoire du dos, sept rayons à la membrane des branchies et 27 à la nageoire dorsale.

M. Bosc, qui donne cette description, dit que la chair de ce poisson est très-bonne, mais qu'il est difficile de le pêcher, parce que sa bouche est si étroite et si allongée, que très-souvent il enlève l'appât de l'hameçon sans être arrêté par le crochet de cet instrument.

Le pilote est un poisson qui a quelque renommée, à cause de son assiduité à suivre les vaisseaux. Je vais rapporter ce que Duhamel en a dit.

Comme il suit volontiers les vaisseaux, et que souvent on l'aperçoit vers l'avant, on a imaginé qu'il guidait leur route, et même qu'il les conduisait jusque dans le port. De cette idée, qui n'est rien moins que vraisemblable, on a jugé à propos

de le nommer *pilote;* mais ce nom lui convient mieux quand on considère sa manœuvre à l'égard du requin, ce qui paraît avoir été plus attentivement observé. Effectivement, on voit de ces poissons qui nagent un pied et demi ou 2 pieds au-dessus du museau des requins; quelquefois il s'en rassemble plusieurs autour d'un requin, et en ce cas, il y en a toujours un qui occupe le poste que nous venons d'indiquer, et celui-là suit exactement tous les mouvemens du requin. Si ce poisson vorace se renverse pour attraper sa proie, le pilote fait un écart; mais aussitôt que le requin a repris sa première situation, le pilote reprend aussi son poste, et bien des gens se sont fait un plaisir de considérer la manœuvre réciproque de ces deux poissons; mais les uns prétendent que c'est le pilote qui guide le requin, et qui le détermine à faire ces différens mouvemens; d'autres, au contraire, pensent que les mouvemens du pilote sont une suite de ceux du requin: ce dernier sentiment doit prévaloir. Effectivement, il est sensible que le requin n'a aucun avantage à espérer du voisinage du pilote, au lieu que ce petit poisson trouve son compte à accompagner le requin, qui, dévorant tous les poissons qu'il peut attraper, laisse toujours échapper quelque chose, dont le pilote fait son profit; d'ailleurs, ce petit poisson, n'ayant aucune défense, peut se trouver en sûreté dans le voisinage d'un poisson vorace, qui effarouche ceux qui font tous leurs efforts pour l'éviter; et par ce moyen le pilote est sous sa sauvegarde. Le pilote n'a ainsi à craindre que le requin, et il est assez vif pour l'éviter s'il tentait de s'en saisir; ce qui est justifié par la manœuvre que suit le pilote lorsque le requin se renverse pour saisir quelques poissons.

PILOTE. Officier marinier chargé de diriger la route d'un vaisseau. Les pilotes qui entrent et sortent les vaisseaux dans les rades et les ports se nomment *pilotes lamaneurs*: ils doivent avoir une parfaite connaissance des fonds, des courans et des écueils. Les *pilotes-côtiers* servent pour le cabotage et les attérages; ils doivent connaître la vue des côtes, des sondes, des courans et de tous les écueils qui sont à l'approche des terres. Les *pilotes-hauturiers* conduisent les vaisseaux en pleine mer, en prenant hauteur au moyen de la bousole de l'estime, et en prenant leur point sur les cartes marines. Ordinairement c'est le pilote, qui, sur les bâtimens de pêche, commande la manœuvre pour mettre les filets à la mer.

PILOTINS. C'est le nom qu'on donne aux principaux pieux qui servent à construire les *Bourdigues*. V. ce mot.

PIMPERNEAU. Variété de l'anguille, que l'on distingue en Normandie, à cause de la délicatesse de sa chair. V. *Anguille*.

PIMPIGNON. On nomme ainsi en Provence des anses ou anneaux de fil qu'on fait pour joindre les unes aux autres les nappes des tramaillades. V. *Tramail*.

PINÇOIRS. Ancien instrument de pêche, qui n'est plus connu, et qui était prohibé par les ordonnances de 1388 et 1515, citées dans *Saint-Yon*, *p.* 224.

PINÉE (MORUE). On appelle *morues pinées* ou *brumées* celles qui ne sont pas fort blanches et qui semblent avoir été saupoudrées de poivre. Les uns les méprisent, les autres les préfèrent aux blanches. V. *Morue*.

PINS. Mailles de fond de la manche, qui ont 4 lignes d'ouverture en carré. V. *Aissaugue*.

PINASSES. Bâtimens des Basques, longs, étroits et légers, qui portent trois mâts, et vont à la voile et à la rame.

PINNE MARINE, *pinna*. Genre de coquilles de la classe des bivalves régulières, dont le caractère consiste à avoir la coquille à valves égales, cunéiformes, pointues à leur base, bâillantes supérieurement, à charnières sans dents et à ligament latéral fort long, et se fixant par un byssus.

Les espèces de ce genre sont célèbres à raison de leur *byssus*, qui a été filé de toute antiquité, et l'est encore en ce moment dans quelques lieux des bords de la Méditerranée. Ce sont des coquilles très-minces, très-fragiles, demi-transparentes, d'une contexture fort différente des autres coquillages. Leur forme approche d'un triangle fort allongé, dont les angles les plus voisins sont arrondis. Leur surface est ordinairement chargée de côtes longitudinales, souvent écailleuses, moins saillantes sur les bords opposés à la charnière. Leurs valves sont peu bombées et s'aplatissent cependant encore vers le bord supérieur, qui est constamment bâillant. La charnière embrasse presque la moitié d'un des longs côtés de la coquille. Elle n'a point de dents, et le ligament noir qui la ferme n'est appuyé que sur un rebord interne à peine sensible. C'est de la partie positivement opposée à la charnière que sort le *byssus* avec lequel l'animal se fixe aux rochers et autres corps durs qui se trouvent au fond de la mer.

La *pinne* est un des plus grands coquillages. On en voit, dit-on, de 3 pieds de long. L'animal qui l'habite forme le genre *chimère* de Poli.

Les *pinnes* s'attachent aux rochers par le moyen d'un grand nombre de fils très-fins et plus ou moins longs, c'est ce qu'on appelle le *byssus*. Là, elles bravent l'agitation des flots; elles peuvent détacher ce byssus et aller se fixer de nouveau dans un autre point; mais les moyens que la nature leur a donnés pour changer de place sont trop faibles pour qu'elles en fassent souvent usage par l'effet de leur seule volonté; elles restent ordinairement toute leur vie fixées au même point.

La PINNE DE LA MÉDITERRANÉE, *pinna nobilis* (Lin.), qu'on appelle aussi *nacre de perle de Provence* ou *aigrette*, est la seule espèce dont on file le byssus; elle se trouve ordinairement à 4 ou 5 toises de profondeur. La pêche s'en fait dans les mois d'avril et de mai, à Messine, à Palerme, à Syracuse et dans les parages de l'île de Minorque. On se sert, pour cette pêche, d'une espèce de râteau de fer qu'on appelle *crampe*. Ce râteau, dont les dents sont longues d'un pied et écartées de la moitié, est attaché à un manche proportionné à la profondeur de l'eau. En arrachant les *pinnes* par le moyen de cet instrument, on perd beaucoup de fils, qui se cassent trop courts; mais il en reste toujours une partie qu'on peut immédiatement employer. C'est presque

uniquement en Sicile et en Calabre que l'on fabrique aujourd'hui le *byssus*. On en fait des étoffes, des bas, des gants d'une finesse et d'une beauté admirables, qui, à raison de la fermeté de leur tissu, garantissent mieux du chaud et du froid qu'aucune autre espèce d'habillement. On leur laisse ordinairement la couleur naturelle, qui est un brun brillant. Les fils étant extrêmement fins, il faut une très-grande quantité de coquillages pour faire une paire de bas, à plus forte raison pour faire un habit; aussi les articles de cette fabrique sont-ils chers, et peuvent-ils être regardés plutôt comme un objet de curiosité que comme un objet d'atilité. Chaque année, le nombre des familles qui se livrent à ce travail diminue, et si cela continue de même, bientôt il sera complétement abandonné.

Il semble, d'après les connaissances actuelles, que l'on pourrait régulariser la pêche des *pinnes* et multiplier prodigieusement les produits. Il ne s'agirait que de se procurer une certaine quantité de *pinnes* prises non avec la crampe, qui les blesse toujours mortellement, mais par le moyen des plongeurs, qui couperaient leur byssus. Ces *pinnes* seraient déposées dans des parcs où l'eau aurait peu de profondeur, et on pourrait aller tous les mois couper leurs fils. Bientôt ce lieu serait très-peuplé, car elles multiplient prodigieusement comme toutes les bivalves, et on s'en ferait un revenu considérable.

On mange les *pinnes* comme les *moules*; on en connaît une vingtaine d'espèces, dont les caractères différentiels sont très-peu saillans.

PINOCHES. Chevilles que les tonneliers mettent pour retirer le cercle du jable.

PINQUE. Petite flûte à varangues plates.

PIQUER UN POISSON. C'est donner à l'haim une petite secousse quand on s'aperçoit que le poisson a mordu, pour le faire entrer dans les chairs au-delà du barbillon.

PIQUETS ou PALOTS. V., pour la tente des cordes sur des piquets, le mot *Ligne*.

PIRAPÈDE. Nom spécifique d'un poisson qui fait partie des *trigles* dans Linnæus, et qui forme le genre dactyloptère de Lacépède. C'est le *poisson volant* par excellence. V. *Hirondelle*.

PIRAQUIBA. Nom que l'on donne à un poisson du genre échénéis, au *Remora*. V. ce mot.

PIRAVÈNE. C'est la même chose que la *Pirapède*. V. ce mot.

PIRAYA. Poisson des eaux douces du Brésil, qu'on croit appartenir au genre des spares.

PIROGUES. Bateaux faits d'un gros corps d'arbre creusé par les sauvages de l'Amérique méridionale. Les Groenlandais en font avec du cuir tendu sur des membres légers, et qui ne tiennent qu'un homme.

PISCINE. Mot qui provient du latin *piseis*, poisson, et qui signifie un lieu où l'on conserve le poisson. V. *Vivier*.

PISSER ou TENIR LES HARENGS A LA PISSE. C'est en discontinuer le feu, et laisser les harengs égoutter leur eau et leur huile. V. *Hareng*.

PITAUT. Nom qu'on donne, sur quelques côtes de France, aux coquillages du genre des *pholades*, tandis que sur d'autres on le donne aux *Moules-Lithophages*. V. ces deux mots.

PITTE. Nom d'une espèce d'agave dont on tire une filasse propre à faire de la toile, et un fil employé par les pêcheurs pour garnir leurs lignes. C'est l'agave fétide de Linnæus. V. *Corde*, *Ligne*.

PIVE. Nom que l'on donne, sur quelques côtes, à des crustacés du genre *cymotha*, qui vivent sur les poissons, leur font de larges blessures, et donnent à leur chair un mauvais goût.

PLAGE. On donne ce nom à un rivage de la mer, uni, découvert et sablonneux. S'il est couvert de galets, on l'appelle *grève*; quand il est inégal, il porte le nom de *côte*, qui peut d'ailleurs s'appliquer à toutes sortes de rivages maritimes.

PLAGIURE. Quelques naturalistes ont donné ce nom aux poissons et aux coquillages qui habitent la haute mer. Il est par conséquent synonyme du mot *pélasgiens*, aujourd'hui plus généralement employé.

PLANE. Sorte de couteau dont se servent les faiseurs d'haims pour détacher la languette de l'haim ou le barbillonner.

PLATANE. On donne ce nom à un poisson qui a quelque ressemblance avec la *brême*, et qui est probablement du genre *cyprin*; mais on ignore à quelle espèce il faut le rapporter.

PLAT-BORD. Pièces de bois de chêne, qui, s'assemblant sur le bout des allonges de revers, forment véritablement le bord du bâtiment.

PLATE. Très-petit bateau à fond plat, qui est en usage pour la pêche sur la côte de Picardie et de Normandie.

PLAT-FISCH. On appelle ainsi, dans le Nord, la morue préparée à-peu-près comme notre morue sèche d'Amérique, étant salée et séchée. V. *Morue*.

PLATE (MORUE). C'est celle qu'on a tranchée dans toute sa longueur.

PLEIN (HARENG). C'est celui qui n'a pas encore perdu ses œufs ou sa laite.

PLEIN-PART. On appelle ainsi, dans quelques ports, un matelot qui ne fournit point de filet, mais seulement son travail.

PLETEUX. Instrument dont se servent les faiseurs d'haims pour leur donner une courbure convenable.

PLEURONECTE, *pleuronectes*. Genre de poissons de la division des *thoraciques*.

Description. — Le caractère de ce genre consiste à avoir le corps très-aplati et les deux yeux du même côté de la tête. La plupart des poissons de ce genre se distinguent par l'excellente qualité de leur chair et par leur singulière conformation. Les rapports qu'ils ont avec les *raies*, quoiqu'ils en diffèrent essentiellement, font que généralement on les confond avec elles sous le nom vulgaire de *poissons plats*. Ce qui frappe le plus dans les *pleuronectes*, c'est qu'ils nagent constamment sur un de leurs côtés, qui est plus fréquemment le côté gauche, et qui est toujours facile à distinguer, parce qu'il n'a pas d'yeux et qu'il est plus aplati, moins coloré que l'autre, et le plus souvent d'un blanc sale, uniforme, lorsque l'autre est varié de brillantes couleurs. C'est à cette habitude de nager sur le côté qu'est due la dénomination de *pleuronecte*.

Le corps des pleuronectes, à ces différences près, ne s'éloigne pas beaucoup de la conformation de celui des autres poissons; cependant leurs côtes sont si courtes, que quelques auteurs en ont nié l'existence. La capacité de l'abdomen est aussi très-petite; mais la partie qui, dans ce genre, s'éloigne le plus de l'organisation des autres poissons, c'est la tête. On dirait, observe Lacépède, qu'après avoir été aplatie, elle a été tordue de manière à porter un des yeux et la moitié de tous les organes sur un des côtés, et à laisser l'autre privé de la vue, de l'odorat et dans un état de faiblesse remarquable. Non-seulement les yeux sont du même côté, mais ils varient en volume et dans leur position respective; tantôt ils sont sur la même ligne, tantôt le supérieur est plus rapproché du museau que l'inférieur, tantôt c'est l'inférieur qui l'est le plus.

Ces poissons, dont les pectorales et les thoracines sont peu étendues, se servent principalement de leur nageoire caudale, qui est horizontale, ainsi que de l'anale et de la dorsale, qui le plus souvent s'étendent depuis la tête jusqu'à la queue, pour exécuter leurs mouvemens, s'élever et s'abaisser dans la profondeur des eaux; ce qu'ils font avec plus de rapidité que la plupart des autres poissons, quoiqu'ils soient privés de vessie natatoire.

Habitation et *nourriture*. — Les pleuronectes se tiennent presque toujours au fond de la mer, à moitié cachés dans la vase, où ils échappent facilement à la vue de leurs ennemis, et peuvent saisir sans beaucoup de peine les petits poissons, les mollusques, les vers et autres animaux marins dont ils font leur nourriture.

Pêche. — On les prend au filet, à la ligne, à la fouane, selon les temps, les lieux et les espèces. C'est en général pendant la nuit que leur pêche est fructueuse, parce que c'est alors qu'ils changent de place, qu'ils s'approchent de la surface de l'eau, et qu'ils sont attirés par les feux que les pêcheurs font briller à leurs yeux.

Qualités. — Leur chair est généralement bonne, et celle de quelques espèces est si savoureuse, si tendre et d'une digestion si facile, que ces espèces sont regardées par les gourmets comme les plus délicates de toute la classe des poissons.

ESPÈCES.

On connaît trente espèces de pleuronectes, qui se divisent en quatre sections. Nous ne mentionnerons que les espèces qui habitent les mers de l'Europe.

PREMIÈRE DIVISION. — *Les deux yeux à droite et la nageoire caudale fourchue ou échancrée en croissant.*

Le PLEURONECTE-FLÉTAN. V. *Flétan.*
Le PLEURONECTE-LIMANDE. V. *Limande.*

DEUXIÈME DIVISION. — *Les yeux à droite; la queue non échancrée.*

Le PLEURONECTE-SOLE. V. *Sole.*
Le PLEURONECTE-PLIE. V. *Plie.*
Le PLEURONECTE-FLEZ. V. *Flez.*
Le PLEURONECTE-FLINDRE, *pleuronectes platissoïdes* (Lin.), qui se trouve dans les mers du Nord, où il parvient à peine à un pied de long, dont la chair est médiocre et ne se mange guère que séchée.

Le PLEURONECTE-PÔLE, qui se trouve aussi dans la mer du Nord, parvient à 2 ou 3 pieds, et fournit un aliment savoureux.

Le PLEURONECTE-LANGUETTE, qu'on pêche également dans les mers du Nord.

Le PLEURONECTE GLACIAL, qui se trouve avec les précédens.

Le PLEURONECTE-LIMANDELLE. V. *Limandelle.*

Le PLEURONECTE LIMANDOÏDE, qui tient le milieu entre la limande et la plie, dont la chair est blanche et de bon goût, et qui se trouve dans la mer du Nord.

Le PLEURONECTE-PÉGOUSE, que l'on pêche dans la Méditerranée, où il est rare.

TROISIÈME DIVISION. — *Les deux yeux à droite; la caudale pointue, et réunie avec les nageoires du dos et de l'anus.*

Les pleuronectes renfermés dans cette division habitent les mers des Indes et la mer de Caroline.

QUATRIÈME DIVISION. — *Les deux yeux à gauche, et la caudale sans échancrure.*

Le PLEURONECTE-TURBOT. V. *Turbot.*
Le PLEURONECTE-CARRELET. V. *Carrelet.*

Le PLEURONECTE-TARGEUR, qui se trouve dans la mer du Nord, atteint un pied et demi de long, et dont la chair est tendre, de bon goût et facile à digérer.

Le PLEURONECTE-MOINEAU, *pleuronectes-passer* (Lin.), que l'on prend en quantité dans la mer du Nord, où il parvient à un pied et demi de long, dont la chair est de bon goût, quoiqu'un peu dure, et que l'on prépare comme les autres espèces de ce genre, pour le conserver et l'envoyer au loin. C'est le *turbot-bouillé* de Duhamel.

Le PLEURONECTE-ARGUS, *pleuronectes-mancus* (Lin.), que l'on appelle aussi *lunulé* et *bandé*. C'est un très-beau poisson, mais qui varie beaucoup dans la disposition de ses couleurs. Il habite toutes les mers des pays chauds, parvient rarement à plus de 2 pieds de longueur; et sa chair est tendre et fort estimée, sur-tout quand il a séjourné quelque temps dans les fleuves, où il remonte au printemps pour déposer son frai.

Le PLEURONECTE-CALIMANDE. V. *Calimande.*

PLIE, *pleuronectes-platessa*. (Lin.) Poisson du genre *pleuronecte*.

Description. — Ce poisson, que nous avons figuré *Pl. 7, fig. 5*, sous le nom de *grosse plie*, qui lui est donné par Duhamel, a 68 rayons à la nageoire du dos, 54 à celle de l'anus; la caudale arrondie; cinq à six éminences sur la partie antérieure de la ligne latérale; les écailles minces et molles; le côté droit marbré de brun et de gris avec des taches orangées. Il acquiert 1 ou 2 pieds de longueur, et quelquefois une grandeur bien plus considérable; car on en pêche fréquemment, dans la mer du Nord sur-tout, qui pèsent 15 ou 16 livres.

Habitation. — On trouve la plie dans toutes les mers de l'Europe, et principalement dans celles du

sont très-différentes de celles des poumons, et qui ne peuvent servir, au moins long-temps, que dans l'eau, à entretenir la vie de l'animal. On ne doit donc donner le nom de *poissons qu'aux êtres organisés qui ont le sang rouge et qui respirent par des branchies.* Mais il faut que les deux caractères dont nous venons de parler soient réunis pour constituer un poisson; car il y a quelques espèces de vers qui ont des branchies, mais leur sang est blanc; et l'on sait que les cétacés qui vivent au milieu des eaux ont le sang rouge, mais qu'ils n'ont point de branchies.

Nous allons exposer successivement les parties extérieures et les parties intérieures des poissons.

Du corps des poissons. Le corps du poisson se distingue en trois parties principales : la tête, le corps proprement dit, et la queue, qui commence à l'ouverture de l'anus.

Le bas de la *Pl.* 1re., où est représentée une morue, indique ces trois parties. La tête est comprise dans l'espace marqué par les lettres *a, b;* le corps est indiqué par les lettres *b, Q;* l'anus par la lettre *Q;* et la queue remplit l'espace qui se trouve entre l'anus *Q* et la nageoire caudale *C C, o, p, e.* C'est donc improprement que l'on donne vulgairement le nom de *queue* à la partie que nous venons de désigner par la dénomination de nageoire caudale : cette partie forme une pièce distincte, qui se trouve à l'extrémité de la véritable queue, dont l'origine est à l'anus. Cette fausse dénomination, donnée à la nageoire de la queue, se trouve dans les réglemens, et spécialement dans l'ordonnance de 1669, qui dit que les pêcheurs rejetteront à l'eau les truites, carpes, etc., qui n'auront pas 6 pouces entre l'œil et la *queue.* Il fallait dire : *entre l'œil et la nageoire de la queue.*

Grandeur des poissons. C'est encore dans cette classe que se trouvent les différences les plus considérables de grosseur, de longueur et de poids, puisqu'il y a des espèces qui ne parviennent qu'à quelques pouces de longueur et qui pèsent au plus une once; tandis que d'autres, telles que le flétan, le silure commun, le brochet, le grand esturgeon, parviennent à 10, 20 et 25 pieds de longueur, et pèsent plusieurs quintaux.

De la forme des poissons. La forme des poissons est très-variée; mais la plus ordinaire est la forme allongée. Une distinction assez générale et assez frappante dans les poissons est celle qu'on en fait : 1°. en *poissons ronds,* tels que la carpe, le saumon, le maquereau, le hareng, etc.; 2°. en *poissons plats,* tels que la sole, le carrelet, la barbue, la plie, le turbot; 3°. en *poissons longs* et dont la forme imite celle des reptiles terrestres, tels que l'anguille, la lamproie. Toutefois cette classification est bien imparfaite; car il y a des cas où il serait difficile de déterminer dans laquelle de ces divisions doivent être placés certains poissons.

Les naturalistes emploient une foule d'expressions pour désigner les différentes formes de poissons. Ils disent que le corps est *ové* quand il approche de la forme d'un œuf; *arrondi* ou *rond,* lorsqu'étant aplati, il a autant de diamètre en hauteur qu'en longueur; *oblong,* s'il est plus long que large; *lancéolé,* si la longueur surpasse sensiblement la hauteur, et si l'une des extrémités est allongée en pointe; *linéaire,* s'il a la forme d'une ligne; *ensiforme,* lorsqu'il a quelque ressemblance avec une lame d'épée; *déprimé,* quand la largeur surpasse la hauteur, et *comprimé,* si c'est la hauteur qui surpasse la largeur; *anceps,* s'il présente deux tranchans; en *couteau,* quand la partie supérieure du dos est large et aplatie, tandis que la partie inférieure du corps est comme tranchante; *caréné* ou en *carène,* si le dos est arrondi et la partie inférieure du corps tranchante; *trigone, tétragone* ou *polygone,* suivant qu'il se trouve trois ou quatre ou plusieurs saillies sur toute la longueur du corps; *cylindrique, rond en longueur, en forme de fuseau, conique, ventru, bossu,* suivant qu'il affecte ces différentes formes.

Mais ces dénominations techniques, ainsi que plusieurs autres qui expriment la présence ou l'absence des écailles, des pointes qui peuvent se trouver sur le corps et des couleurs, s'entendent souvent d'elles-mêmes, ou bien on les remplace par des expressions plus connues : de sorte que nous ne croyons pas devoir les rappeler ici.

Du squelette des poissons. Avant de passer à la description des différentes parties du poisson, nous donnerons une idée de sa structure intérieure.

Dans les poissons, comme dans les autres animaux, les parties molles sont soutenues par des os ou des cartilages qui en tiennent lieu. La *Pl.* 1re. représente le squelette d'une carpe; la ligne ponctuée fait connaître le contour des parties molles.

Le squelette qui est représenté est celui de la carpe; nous en prévenons, parce qu'il y aura quelques détails qui ne s'appliqueront point à tous les poissons.

La tête est cette partie qui est représentée par les lettres *R, T, V, X, Y.* Elle est formée par les os du crâne *R,* qui est de forme très-différente suivant les espèces : on y aperçoit les fosses orbitaires, qui sont plus ou moins grandes et différemment placées; les cavités pour l'organe de l'ouïe et celui de l'odorat, et les mâchoires *T, V.* On trouve dans l'intérieur de la tête de beaucoup de poissons des pierres ou osselets fort durs. A la réunion de la tête avec le tronc, au-dessous de la gorge, il se trouve quelques arêtes qui tiennent lieu de clavicules, et qui semblent appartenir au larynx.

Depuis le derrière de la tête jusqu'à la naissance de la queue, on aperçoit une suite de vertèbres qui sont articulées de manière à permettre au poisson de se placer vers les côtés, mouvement qui lui est nécessaire pour nager avec vitesse.

Il y a des poissons dont l'épine dorsale est composée de vertèbres cartilagineuses, et d'autres dont cette partie se compose de vertèbres osseuses. C'est sur cette considération qu'est fondée la division des poissons par M. Lacépède, en poissons *cartilagineux* et en poissons *osseux.*

La capacité de l'abdomen est formée par des arêtes circulaires ou des côtes, qui s'articulent, par une de leurs extrémités, avec la colonne vertébrale, et par l'autre se terminent en pointe et ne sont attachées qu'aux chairs. Ces côtes sont par paires; elles s'étendent plus ou moins, suivant la capacité de l'abdo-

men, qui varie beaucoup dans les différentes espèces de poissons.

Après ces côtes, on voit six apophyses épineuses, qui forment comme de fausses côtes; et à leur extrémité, il y a de fines arêtes qu'on ne peut conserver dans le squelette, et qui sont à-peu-près indiquées par des lignes ponctuées.

Au-delà de ces fausses côtes sont d'autres apophyses épineuses, qui sont d'abord plus grandes que celles dont nous venons de parler, et qui diminuent de longueur et de grosseur à mesure qu'elles approchent de l'extrémité de la colonne épinière.

On aperçoit aussi à la partie supérieure de la colonne vertébrale des apophyses, qui sont simples et qui se continuent depuis le derrière de la tête jusqu'à la nageoire de la queue : elles sont plus ou moins longues et plus ou moins inclinées.

Nous parlerons plus loin de la structure des nageoires et des rayons.

Des nageoires. On ne doit, à la rigueur, donner le nom de nageoires qu'à des organes composés d'une membrane plus ou moins large, haute et épaisse, et soutenue par de petits cylindres plus ou moins mobiles et nombreux que l'on nomme *rayons*, parce qu'ils paraissent quelquefois disposés comme des rayons autour d'un centre. V. les *fig.* 2 et 3 de la *Pl.* 4, où les rayons sont très-apparens.

Cependant il est des espèces de poissons sur lesquelles des rayons sans membranes et des membranes sans rayons ont reçu la dénomination de *nageoires*, à cause de leur position sur l'animal.

Nous avons dit qu'il y avait des poissons dénués de nageoires; les autres en présentent un plus ou moins grand nombre, suivant les genres et les espèces. Plusieurs en ont une de chaque côté de la poitrine (*Pl.* 1re., *fig.* 2, *v*); d'autres, à la vérité peu nombreux, ne montrent pas ces nageoires pectorales, qui ne paraissent jamais qu'au nombre de deux, et que l'on a comparées, à cause de leur position et de leurs usages, aux extrémités antérieures de plusieurs animaux, aux bras de l'homme, aux pattes de devant des quadrupèdes ou aux ailes des oiseaux.

Plusieurs groupes de poissons n'ont aucune nageoire au-dessous de leur corps proprement dit; les autres, au contraire, en ont une ou deux, situées sous la gorge (*Pl.* 1re., 2e. partie, *fig.* 2, *v*), ou sous la poitrine, ou sous le ventre. Ce sont ces nageoires inférieures, que l'on a considérées comme les analogues des pieds de l'homme ou des pattes de derrière des quadrupèdes.

Il y a des poissons qui n'ont point de nageoires à la partie supérieure du corps et de la queue; d'autres qui ont une, ou deux, ou même trois nageoires dorsales (la morue, *Pl.* 1re., *fig.* 2, *m*, *n*, *o*, est dans ce dernier cas); d'autres, dont l'extrémité de la queue a une nageoire plus ou moins étendue (même *Pl. C C*, *o*, *p*, *e*.), ou qui n'en présentent aucune; d'autres enfin qui ont une ou deux nageoires au-dessous de la queue, et qu'on appelle *nageoires de l'anus* (*Q*, *R*, *S*), ou qui en sont dépourvus.

Un poisson peut donc avoir depuis une jusqu'à dix nageoires.

Les nageoires sont *parfaites* ou *imparfaites*, ou *adipeuses* : les nageoires *parfaites* sont composées d'osselets mobiles contenus dans une membrane qui est toujours la continuité de la peau; les nageoires *imparfaites* sont composées de rayons mobiles, ou séparés les uns des autres, ou étroitement unis, sans aucune membrane qui les lie entre eux; les nageoires *adipeuses* ou *fausses nageoires* semblant n'être formées que par un prolongement de la peau, et sont dépourvues de rayons.

On divise les nageoires parfaites en *simples* ou en *composées* : les nageoires *simples* ont tous leurs osselets du même genre, soit tous rayons, soit tous aiguillons; les nageoires *composées* ont leurs premiers osselets en aiguillons et les suivans en rayons.

On appelle *nageoires dorsales* celles qui sont placées sur le dos; *pectorales* ou *latérales*, celles de la poitrine placées sous l'ouverture des ouïes de chaque côté; *ventrales*, celles du ventre; *anale* ou de l'anus, celle qui est placée près de l'orifice de l'anus; *caudale*, celle qui termine la queue; enfin *branchiales*, les nageoires placées près de l'opercule des ouïes.

Indépendamment de ces dénominations, que les nageoires prennent à raison de leur position, on les distingue encore par d'autres épithètes qui se tirent de leur figure, ou de leur place, ou de la substance dont elles sont composées, ou enfin de leur nombre.

Rayons des nageoires. Les rayons des nageoires sont de petits osselets qui soutiennent les nageoires.

1°. Considérés relativement à leur nature, les uns sont d'une substance osseuse et dure, qui leur a fait donner le nom d'*aiguillons*; les autres, composés d'une substance moins dure, sont flexibles, et on les nomme *rayons mous*. Il y a des aiguillons qui sont *lisses* et d'autres qui sont *dentés*.

2°. Quant à la figure, il y a des rayons *simples*, des rayons *fendus*, des rayons *doubles*, qui tous n'ont qu'une base commune; d'autres qui sont *bifides*, ou se partageant en deux vers la moitié de leur longueur; et d'autres qui sont *multifides*, ou se partageant en un plus grand nombre de parties.

3°. Quant à la situation, il y en a de clair-semés, de pressés les uns contre les autres ou de collés ensemble.

4°. Quant aux dimensions, il y en a d'égaux, d'inégaux, et d'autres qui vont en augmentant ou en diminuant de grandeur, depuis le premier jusqu'au dernier.

Les rayons *osseux* sont de deux sortes : les uns, solides, allongés, un peu coniques et terminés par une pointe piquante, semblent formés d'une seule pièce, et se nomment, ainsi que nous l'avons déjà dit, *rayons simples* ou *aiguillons*, à cause du piquant qui les termine; les autres rayons osseux, au lieu d'être simples, sont composés de plusieurs petites pièces placées les unes au-dessus des autres, ce qui les a fait nommer *rayons articulés*.

Ces articulations, qui constituent l'essence des rayons osseux, se retrouvent dans les rayons cartilagineux; mais pour bien en voir les dispositions, il faut regarder ces rayons cartilagineux contre le jour, à cause d'une espèce de couche de nature cartilagineuse et transparente, dans laquelle elles sont comme enveloppées. On peut reconnaître particulièrement

cette disposition dans les rayons des nageoires pectorales de la raie-batis, de la raie bouclée et d'autres poissons du même genre. (V. la *Pl.* 2.) Au reste, tous les rayons, tant osseux que cartilagineux, tant simples qu'articulés, sont plus ou moins transparens, excepté quelques rayons osseux, simples et très-forts, que l'on remarque sur quelques espèces de poissons, et qui sont le plus souvent entièrement opaques.

De la structure des nageoires et des rayons. Nous expliquerons cette structure toujours d'après le squelette de la carpe.

La colonne vertébrale est terminée par des os plats (*N*, *Pl.* 1re., *fig.* 1re.), auxquels s'articulent les rayons de la nageoire de la queue *M*. Cette nageoire, comme les autres, est formée par des rayons couverts et liés les uns aux autres par une membrane, et qui embrassent les os plats *N*, qui terminent l'épine. Il résulte de cette articulation que les rayons ont la liberté de s'approcher et de s'écarter les uns des autres, pour donner à la nageoire plus ou moins d'étendue.

La nageoire du dos est formée par les rayons *A A*, qui s'articulent avec les arêtes *C*, qui sont retenues dans les chairs.

Le premier rayon *B A* du squelette est représenté séparément par les *fig.* 1 et 2, qui se trouvent en tête de la planche. Ce premier rayon se divise en deux parties *d d*, qui forment la fourche; il s'articule par sa base avec la tête de l'arête *c*. A la tête de cette arête et à la base du rayon, on aperçoit deux petites arêtes *e e*. On ne les voit pas dans les autres rayons du même squelette; mais tous ces rayons se divisent en deux, suivant leur longueur. Le mouvement de la nageoire dorsale est tel, qu'elle peut s'abattre vers la queue ou se redresser, suivant la volonté de l'animal, et prendre la courbure du corps quand il se plie d'un côté ou de l'autre.

La nageoire *L* du ventre est organisée comme celle du dos.

La nageoire branchiale est formée de rayons qui se séparent aussi en deux parties; leur base embrasse par son articulation une apophyse qui tient à une espèce d'omoplate *f*, *fig.* 3. Les rayons de cette nageoire ont deux mouvemens: l'un, qui leur permet de s'écarter ou de se rapprocher les uns des autres, et l'autre, qui leur permet de se porter tous ensemble vers la tête ou vers la queue. C'est derrière l'espèce d'omoplate *f* que se trouve l'arête *p*, *fig.* 4, que l'on regarde comme une clavicule.

Dans la nageoire du ventre *f*, les rayons *g*, *fig.* 3, sont doubles comme les autres, ce qu'on aperçoit en *h*, *fig.* 8. Ils embrassent la partie *g* de l'os *f*, *fig.* 3, avec lequel ils s'articulent. Ils ont deux mouvemens, ainsi que la nageoire branchiale. Quant à l'arête *f*, dont on voit la position (*fig.* 1re.), elle est enveloppée et fermement assujettie par les chairs, et sur-tout par l'apophyse *i* de la *fig.* 3.

Ouverture de la bouche. L'ouverture de la bouche n'est pas située de même dans tous les poissons; sa figure, ainsi que ses proportions, varient dans les différentes espèces.

Plusieurs poissons ont en dedans de la bouche une membrane qui se replie, et ne paraît point quand la bouche est fermée. Elle est susceptible d'une grande extension, et elle forme, quand la bouche est ouverte, une espèce de bourse, *Pl.* 1re., *fig.* 2, *X*, qui enveloppe leur proie.

Museau. On entend par le museau des poissons la partie du devant de la tête comprise depuis les yeux ou le front jusqu'à l'extrémité des mâchoires. Il varie aussi dans sa figure et dans ses proportions.

Des dents. Les dents des poissons sont en général fortes et nombreuses; mais elles présentent différentes formes: les unes sont un peu coniques, allongées, cependant pointues, quelquefois dentelées sur leurs bords et souvent recourbées; les autres sont comprimées et terminées à leur extrémité par une lame tranchante; d'autres enfin sont presque demi-sphériques, ou même presque entièrement aplaties contre leur base. C'est de leurs différentes formes, et non pas de leur position et de leur insertion dans tel ou tel os des mâchoires, qu'il faut tirer les divers noms que l'on peut donner aux dents des poissons, et conclure les usages auxquels elles peuvent servir. Ainsi on doit appeler *dents molaires* celles qui, étant demi-sphériques ou très-aplaties, peuvent facilement broyer les corps sur lesquels elles agissent; *incisives*, les dents comprimées, dont le côté opposé aux racines présente une sorte de lame avec laquelle l'animal peut aisément couper et diviser, de la même manière que l'homme avec ses dents de devant; et *laniaires* celles qui, allongées, pointues et souvent recourbées, accrochent, retiennent et déchirent la proie de l'animal. Ces dernières sont celles que l'on voit le plus fréquemment dans la bouche des poissons; il n'y a même qu'un très-petit nombre d'espèces qui en présentent de molaires ou d'incisives.

Ces trois sortes de dents peuvent être considérées d'après la manière d'être attachées et la place qu'elles occupent: les unes sont retenues presque immobiles dans des alvéoles osseux ou du moins très-durs; les autres ne sont maintenues par leurs racines que dans des capsules membraneuses, qui leur permettent de se relever et de s'abaisser dans différentes directions, à la volonté de l'animal.

D'un autre côté, les mâchoires des poissons ne sont pas les seules parties de leur bouche qui puissent être armées de dents; leur palais, leur gosier et leur langue peuvent en être garnis. Celles qui sont fort déliées forment des espèces de brosses ou des aspérités. V. le bas de la *Pl.* 1re., *fig.* 2, *J*, *J*, *K*, *K*.

La même partie de la *Pl.* 1re., *fig.* 1, *Z*, représente l'intérieur de la bouche d'un poisson où il y a une rangée de dents droites, pointues et disposées comme les dents d'un peigne.

Mâchoires. Les deux mâchoires de la bouche des poissons, *Pl.* 1re., *fig.* 1re., *T*, *V*, diffèrent entre elles, soit à raison de leur proportion, de leur figure, de leur situation, soit par rapport à leurs appendices. Elles sont souvent inégales: tantôt c'est la mâchoire supérieure qui excède l'autre, et le plus souvent c'est la mâchoire inférieure qui est la plus longue.

Lèvres. La plupart des poissons n'ont point de

lèvres proprement dites; quelques-uns en ont. Plusieurs autres ont la bouche bordée d'une membrane qui, en se repliant quand la bouche est fermée, forme une espèce de lèvre.

Barbillons. Dans quelques poissons, les mâchoires sont garnies de barbillons, soit que ces barbillons se trouvent à la mâchoire supérieure comme dans le poisson qu'on nomme *barbeau*, *Pl.* 9, *fig.* 3; ou à l'inférieure, comme dans la morue, *Pl.* 1re., *fig.* 2, *Y*; soit que l'une et l'autre en soient munies.

Narines. Elles sont placées sur le devant du museau et presque toujours en avant des yeux. Elles diffèrent entre elles suivant les espèces :

1°. Par leur position à l'extrémité antérieure des mâchoires et loin des yeux; entre les yeux et l'extrémité des mâchoires; à la partie supérieure du museau, au-dessus et proche des yeux; sur le bord de la mâchoire; sur le sommet de la tête et presqu'à la jonction des yeux; sur une ligne oblique; sur la même ligne; l'une près de l'autre; à une certaine distance l'une de l'autre.

2°. Par leur figure ronde, ovale, oblongue, tubulée, recouverte par les lèvres, découverte.

3°. Par leur nombre, qui est d'une ou de deux ouvertures de chaque côté, ou nul.

Des yeux. Les yeux des poissons sont toujours au nombre de deux; ils ne présentent pas la même forme et ne sont pas situés de même dans toutes les espèces de poissons. Ils diffèrent :

1°. Par leur figure plane, protubérante, convexe, globuleuse, ovale, oblongue.

2°. Par leur situation latérale ou sur le côté de la tête; élevée très-haut; verticale ou sur le sommet même de la tête; entre le sommet et le bout du museau; sur le même côté; l'un près de l'autre ou éloignés l'un de l'autre.

3°. Par leur dimension grande, petite, médiocre.

4°. Par leurs tégumens, selon qu'ils sont nus, couverts ou à demi couverts.

Les yeux sont composés extérieurement de deux parties principales, qui sont la pupille et l'iris.

La *pupille* varie de formes, toujours suivant les espèces : elle est orbiculaire, ovale, ample, resserrée, anguleuse.

L'*iris* varie dans ses couleurs : il est doré, argenté, olivâtre, fauve, pointillé, nébuleux.

La nuque. Les poissons n'ont point de cou : leur tête se termine à la nuque, après laquelle commence immédiatement le tronc, qui comprend toutes les parties situées entre la tête et l'extrémité de la queue.

La nuque est la partie antérieure du tronc la plus charnue, qui s'étend depuis la première ou la seconde vertèbre (*Pl.* 1re., *fig.* 1re., *Y*) jusque sur le sommet de la tête, du moins dans quelques poissons.

Le dos. Le dos est la partie supérieure du corps qui s'étend depuis la nuque *Y* jusqu'à la queue *A*. Il est ou droit, ou arqué, ou bossu, aplati, convexe, ou caréné; plus ou moins gros et plus ou moins arqué que l'abdomen; et chargé d'une, ou de deux ou de trois nageoires, ou sans nageoires.

Les côtés. Ils s'étendent depuis l'ouverture des ouïes, *Pl.* 1re., 2e. partie, *fig.* 2, *b*, jusqu'à l'anus *Q*.

La gorge. Elle est située entre les ouvertures des ouïes.

La poitrine et le ventre. La poitrine, que l'on nomme aussi *thorax*, prend son origine à la base des mâchoires, et s'étend jusqu'à l'insertion des nageoires pectorales. Cette partie, qui est figurée séparément, *Pl.* 1re., 1re. partie, *o o*, *fig.* 7, ne renferme qu'un petit nombre de viscères; elle est fort petite et presque continue dans la tête, étant terminée par en bas, et séparée du ventre par un diaphragme *o o*.

Le ventre est cette cavité qui règne depuis la poitrine ou le thorax jusqu'à l'origine de la queue ou de l'anus. On nomme abdomen la partie extérieure du ventre.

La capacité du ventre *h*, *h*, *fig.* 7, est beaucoup plus grande que la poitrine; elle contient quantité de viscères. Elle est formée, comme nous l'avons dit, par des arêtes circulaires ou des côtes (*fig.* 1), etc., qui sont articulées avec la colonne vertébrale.

L'Anus (*Q*, *Pl.* 1re., 2e. partie) est situé entre l'extrémité du ventre et l'origine de la queue. Cette partie varie beaucoup par sa position, qui, dans quelques poissons, est plus près de la tête que de la nageoire de la queue; dans d'autres, au milieu de la longueur du poisson, et dans plusieurs plus rapprochée vers la queue.

La queue est la partie postérieure du corps qui est charnue; elle prend son origine à l'anus *Q* et termine le tronc. Nous avons déjà fait remarquer qu'il ne faut pas la confondre, comme on le fait vulgairement, avec la nageoire de la queue. Elle est plus ou moins grosse, plus ou moins longue, et son extrémité affecte une forme différente dans les diverses espèces de poissons.

Des écailles. Les écailles sont des lames aplaties, de substance cornée et à demi transparente, dont le corps des poissons est couvert en tout ou en partie : elles sont arrangées les unes sur les autres, comme les ardoises des toits, et ne sont point adhérentes entre elles, du moins dans la plupart des poissons; car il y a quelques espèces de ces animaux dont les écailles, très-serrées et unies, semblent ne former qu'une seule pièce. On a donné à cette espèce de revêtement osseux le nom de *cuirasse*. D'autres sont couverts de ces mêmes écailles osseuses, mais distinctes, et cependant se tenant collées les unes aux autres : c'est ce qu'on appelle *armure*. Il y a des écailles très-minces, et qui, en tout ou en partie, sont d'un brillant doré ou argenté; d'autres sont tellement épaisses, que leur dureté approche de celle des os.

A raison de leurs formes, on les nomme arrondies, ovales, oblongues, anguleuses, carrées, crénelées, dentées, hérissées de pointes, ciliées.

A raison de leur superficie, on les nomme glabres, rudes, striées en rond, rayonnées, inégales, tuberculeuses, ponctuées.

A raison de leur disposition ou de leurs dimensions, on les nomme imbriquées ou tuilées, imbriquées obliquement, contiguës, rares, cachées si elles sont recouvertes par l'épiderme, grandes, petites, très-petites, imperceptibles.

A raison de leur connexion, on les nomme tombantes, si elles se détachent facilement, fixes, si elles se séparent difficilement.

Des couleurs des poissons. Quoique les écailles détachées du poisson, étant interposées entre la lumière et l'œil, paraissent presque toujours de la couleur d'une feuille de corne fort mince, la surface extérieure des poissons offre cependant des couleurs souvent très-belles, et quelquefois si vives, qu'elles le disputent à l'éclat de l'or, de l'argent et des pierres précieuses; mais la vivacité de ces couleurs diminue quand les poissons sont morts, lorsqu'ils sont malades, ou s'ils habitent certains fonds, tels que ceux où les eaux sont vaseuses. D'autres causes modifient les couleurs des poissons, telles que leur nourriture, les climats qu'ils habitent et la température qu'ils éprouvent. On peut remarquer particulièrement que ceux qui vivent d'animaux à coquille présentent des couleurs très-variées et très-éclatantes, sans doute parce que ces animaux communiquent aux poissons qui s'en nourrissent le principe qui colore leur coquille. Dans toutes les mers renfermées entre les tropiques et où une grande quantité de lumière peut pénétrer dans le sein des eaux, les poissons se montrent parés des plus riches nuances. On rencontre aussi des poissons décorés avec magnificence au milieu des mers polaires, où des montagnes de glace et de neige rendent éblouissante la lumière que la lune et les aurores boréales répandent pendant les longues nuits, et celle que donne le soleil pendant les longs jours de ces contrées. Mais c'est sur-tout dans les eaux échauffées de la zone torride et où la lumière reçoit une nouvelle activité de la chaleur, que les poissons présentent les nuances les plus éclatantes et les plus diversifiées. Enfin leurs teintes éprouvent quelquefois des changemens par suite de mouvemens violens, du sentiment de la crainte ou de la colère, du froid et du chaud; mais ces changemens ne peuvent avoir lieu que dans les teintes produites en tout ou en partie par le sang et les autres liquides susceptibles d'être pressés ou ralentis dans leur cours.

Ligne latérale. On donne le nom de *latérale* à cette ligne qui se voit sur les côtés des poissons; elle fait la séparation entre le dos et le ventre, et s'étend depuis les ouïes jusqu'à la nageoire de la queue. (V. *Pl.* 1re., *fig.* 2, la figure d'une morue où cette ligne est bien marquée.) Elle est formée par une série continue de petits tubercules, qui sont les orifices d'une multitude de vaisseaux excréteurs qui y aboutissent, et d'où suinte une humeur visqueuse propre à entretenir la souplesse de la peau du poisson, et à le défendre contre le froid et la compression de l'eau.

Sous les divers rapports de sa situation, de sa figure, de sa direction et de sa superficie, la ligne latérale varie suivant les espèces, et elle est dite élevée, moyenne ou basse; ponctuée, linéaire, annulaire, dentée; droite, courbe, flexueuse, interrompue, descendante; lisse, épineuse, imbriquée, en creux, en relief, poreuse, cuirassée.

Lignes interstitiales. Ce sont des raies transversales ou longitudinales, que l'on remarque sur la peau nue de quelques espèces de poissons aux endroits où les muscles se joignent.

Matière visqueuse. Cette matière gluante et visqueuse dont le corps de la plupart des poissons est enduit et qui les rend glissans dans la main, ne suinte pas seulement des pores de la tête et du corps, ni des orifices des vaisseaux de la ligne latérale; mais il paraît qu'elle est produite par des glandes excrétoires répandues sur toute la surface du corps, et qui la poussent à l'extérieur par des pores particuliers : on doit regarder cette sécrétion comme une espèce de transpiration que la nature a destinée soit à empêcher les écailles de se coller les unes contre les autres, ou de trop se dessécher, soit à s'opposer à l'entrée de l'eau par les pores dans l'intérieur des poissons; soit enfin à les rendre plus souples et plus susceptibles d'exécuter leurs divers mouvemens dans l'eau.

Ouverture des branchies. Les branchies, qu'on appelle *ouïes*, sont, dans la plupart des poissons, recouvertes par des pièces qu'on appelle *opercules*. (*Pl.* 1re., *fig.* 1, X.)

La situation, la forme, les dimensions et les tégumens des ouvertures des branchies varient, comme toutes les autres parties, suivant les espèces de poissons.

L'ouverture est placée, ou sous la gorge, ou sur les côtés, ou près du derrière de la tête, ou vers la queue. Elle est ou arquée, ou en tube, ou tortueuse, ou droite, ou linéaire, ou oblique; elle est plus ou moins grande, et enfin elle se trouve recouverte en entier ou à moitié par les opercules, ou découverte, ou sans opercules.

Aiguillons et tubercules de la peau. Outre les aiguillons ou rayons osseux, durs et piquans des nageoires, il y en a d'autres, qui sont des tubercules osseux, implantés dans la peau du corps de quelques espèces de poissons; ils sont différens des pointes dont la tête de quelques autres espèces est hérissée, et qui ne sont que des apophyses saillantes des os de la tête.

Appendices. On trouve sur quelques espèces de poissons différentes appendices auxquelles on a donné les noms suivans : les *barbillons* ou *cirrhes*, appendices des mâchoires, dont nous avons déjà parlé (voy. *Pl.* 1re., *fig.* 2, *y*); les pinnules, petits rebords ou proéminences externes, ressemblant en quelque sorte aux petites nageoires adipeuses ou aux barbillons, et qui sont placées tantôt près des yeux, tantôt près des narines et d'autres fois sur la queue de quelques espèces de poissons; elles ne diffèrent des cirrhes ou des barbillons que par la place qu'elles occupent; la *crête*, petite pinnule placée sur le sommet de la tête; les *tentacules*, longs cartilages cétacés, mobiles et implantés sur le museau ou le front de certains poissons; les *raclures*, petites appendices fibreuses et molles, qui se trouvent souvent à l'extrémité des osselets, comme si la membrane dont ils sont recouverts avait été raclée; les *épines*, prolongemens très-aigus, nus et immobiles de l'os de la tête et du front; les *aiguillons*, corps durs et pointus comme les épines, mais qui en diffèrent en ce qu'ils sont mobiles, tandis que les épines sont fixes (il ne faut pas confondre ces aiguillons avec

ceux des nageoires) ; les *doigts*, osselets flexibles, séparés et libres, placés, dans quelques poissons, entre les nageoires pectorales et les nageoires ventrales; le *bouclier*, espèce de disque ovale, plat, dur et rude au toucher, qui couvre la tête et la poitrine; la *suture*, ligne rude ou à pointes, qui s'élève sur le dos et l'abdomen.

La LANGUE. Tous les poissons ont une langue; ils en ont du moins la base ou la racine; elle n'est point d'un usage aussi indispensablement nécessaire aux poissons qu'aux quadrupèdes et aux cétacés; car dans les premiers elle est imparfaite, ou cartilagineuse, ou presque immobile. La langue des poissons varie par sa figure, sa substance, sa surface et par les mouvemens dont elle est susceptible. Ainsi elle est aiguë, en alène, ou obtuse, entière ou échancrée, convexe ou plane, charnue ou cartilagineuse, lisse ou rude, mamelonnée ou couverte de dents égales ou inégales, libre ou immobile.

Les BRANCHIES ou les OUÏES. Ce sont les organes par lesquels les poissons respirent, et qui sont situés entre la tête et le tronc; ils sont contenus dans l'ouverture branchiale dont nous avons déjà parlé. Chaque branchie est formée d'un ou de deux feuillets osseux, dont la figure varie suivant les espèces de poissons, et qui sont un peu arqués sur le plan dans la *Pl.* 1, *fig.* 6. On peut comparer ces feuillets ou lames osseuses à des côtes; elles sont flexibles et recouvertes par une membrane cartilagineuse, qui, aux deux bords du feuillet osseux, est garnie de dents, comme on le voit *fig.* 5. Ces branchies forment, par leur surface concave, comme la voûte du palais des poissons, et quelquefois les éminences cartilagineuses *p*, *fig.* 11, étant dures, font l'office de dents; la partie convexe de ces feuillets osseux est creusée d'un sillon qu'on peut voir, *fig.* 6; il y passe un tronc d'artère qui fournit une infinité de vaisseaux sanguins aux franges *o*, *fig.* 11; chaque frange se divise ordinairement en deux, comme on le voit en *p*, *fig.* 12: ainsi à cette figure, la lettre *q* représente la coupe transversale d'une côte osseuse; la lettre *r* représente les appendices ou espèces de dents; enfin, *p* est la bifurcation de la frange *o* de la *fig.* 11. Ces branchies, au nombre de 4, 5 ou 6, sont couchées les unes sur les autres sans adhérence entre elles.

Le CŒUR des poissons est placé presque sur le sternum, au-dessous des branchies, *e*, *fig.* 7; il est souvent renfermé dans un péricarpe en partie libre et en partie adhérent. Le cœur et son péricarpe sont placés dans une grande cavité; le cœur, dont les parois sont ridées, présente une multitude de petites cellules; dans sa partie supérieure, il se trouve un orifice qui répond à l'aorte, et sur le côté, il s'en trouve un autre qui communique à l'oreillette; sa situation est longitudinale, comme dans les quadrupèdes; sa forme n'est point constante; il est aplati dans quelques espèces; triangulaire ou pyramidal dans d'autres, et tronqué obliquement dans quelques-unes.

L'OREILLETTE DU CŒUR. Il n'y en a qu'une seule, mais qui est très-grande, comparativement au volume du cœur; c'est un sac musculeux très-mince, situé au côté gauche de ce viscère, et qui est percé de deux trous, au moyen desquels il communique avec le cœur et le *sinus veineux*.

L'AORTE est attachée à la pointe du cœur et représente un petit cône, *fig.* 7, *d*. Intérieurement elle est garnie de petites colonnes ou cordes; ensuite elle se rétrécit, et donne, 1°. de chaque côté un tronc latéral fort court, qui se divise d'abord en deux vaisseaux, dont l'inférieur va se loger dans la branchie postérieure, et l'autre va en droite ligne dans la troisième ou pénultième branchie; 2°. le tronc de l'aorte se divise ensuite d'une manière plus régulière en rameaux, qui vont à la seconde et à la première branchie. L'aorte descend jusqu'à l'extrémité du corps; elle est appliquée contre les vertèbres, et adossée à la veine-cave. Le sang que l'artère a porté dans le ventre et dans les parties inférieures est repris par des rameaux veineux, qui, à leur tour, se réunissent et forment un seul tronc veineux ou veine-cave.

Le DIAPHRAGME, *oo*, *fig.* 7, consiste dans une membrane blanche assez forte, qui est attachée par sa partie supérieure vers la nuque et aux premières vertèbres; elle sépare obliquement la poitrine, et la sépare de l'abdomen comme elle sépare le cœur des autres viscères; elle est percée par l'œsophage, et c'est elle qui forme la face postérieure de la cavité de la poitrine. Cette membrane est très-apparente dans les grandes espèces de poissons.

Les VISCÈRES DE L'ABDOMEN et l'ŒSOPHAGE. Les poissons ont les mêmes viscères que les quadrupèdes; mais ils sont souvent moins nombreux.

L'œsophage est ce canal étroit qui est situé depuis le fond de la bouche jusqu'au ventricule; il ne se distingue du ventricule que parce qu'il est plus étroit, d'une couleur différente, et lisse sur sa surface externe.

Le VENTRICULE, ou l'ESTOMAC des poissons (*fig.* 10), est un sac membraneux qui n'a presque aucune chaleur. Sa situation est le plus souvent longitudinale, et il n'est pas semblable dans tous les poissons, étant plus grand ou plus épais, cylindrique ou sphérique, ou partagé en deux lobes, suivant les espèces.

Les PETITS INTESTINS OU APPENDICES DU PYLORE. Dans la plus grande partie des poissons, le pylore est garni de plusieurs appendices creuses, semblables à de petits intestins cœcum, et qui paraissent concourir à la digestion. Ces appendices diffèrent entre eux soit par le nombre, qui varie depuis un jusqu'à 80, 100 et au-delà, soit par la forme, qui est longue ou courte, large ou étroite; il n'y en a point dans la plupart des cartilagineux.

L'INTESTIN RECTUM. Le paquet intestinal des poissons est placé en long (*Pl.* 1re., *fig.* 7, *ee*); le rectum est situé sous la vessie urinaire; sa tunique intérieure est quelquefois garnie de valvules ou soupapes, et plissée en volute. Il est, 1°. par sa forme, ou droit ou simple lorsqu'il va en ligne droite du ventricule à l'anus *i*; ou à une seule révolution à sa partie supérieure, ou faisant plusieurs sinuosités; 2°. par ses dimensions, comparées au volume du corps, il a moins de longueur que le corps, ou environ la même longueur, ou il est beaucoup plus long.

l'on nomme *ouverture branchiale*. Dans le plus grand nombre des poissons, il n'y a qu'une ouverture branchiale de chaque côté de la tête; mais dans les raies et dans presque tous les squales, il y en a cinq; dans une espèce particulière de squale, six, et dans une autre sept, ainsi que dans tous les pétromisons.

D'autres fois, l'eau est introduite par les ouvertures branchiales, et passe par les évents ou par la bouche; ou, si elle pénètre par les évents, elle trouve une issue dans l'ouverture de la gueule ou dans une des branchies.

L'issue branchiale de chaque côté du corps n'est ouverte ou fermée, dans certaines espèces, que par la dilatation ou la compression que l'animal peut faire subir aux muscles qui environnent cet orifice; mais communément elle est garnie d'un *opercule* ou d'une membrane, et le plus souvent de tous les deux à-la-fois.

L'opercule est plus ou moins solide, composé d'une ou de plusieurs pièces, ordinairement garni de petites écailles et quelquefois hérissé de pointes; la membrane, placée en tout ou en partie sous l'opercule, est presque toujours soutenue, comme une nageoire, par des rayons simples, qui, mus par des muscles particuliers, peuvent, en s'écartant ou se rapprochant les uns des autres, déployer ou plisser la membrane. Lorsque le poisson veut fermer son ouverture branchiale, il abat son opercule.

Telle est l'organisation des branchies. Exposons en quoi consiste la *respiration*.

Dans les poissons, de même que dans les animaux qui ont des poumons, l'acte de la respiration n'est que l'absorption d'une quantité plus ou moins grande de ce gaz oxigène qui fait partie de l'air atmosphérique, et qui se retrouve jusque dans les plus grandes profondeurs de la mer. C'est ce gaz oxigène qui, en se combinant dans les branchies avec le sang des poissons, le colore et lui donne, par la chaleur qui se dégage, le degré de température qui lui est nécessaire; et comme les corps ne brûlent que par l'absorption de ce même oxigène, la respiration des poissons, semblable à celle des animaux à poumons, n'est qu'une combustion plus ou moins lente.

L'oxigène, amené par l'eau sur les surfaces si multipliées, et par conséquent si agissantes, que présentent les branchies, peut aisément parvenir jusqu'au sang contenu dans les nombreuses ramifications artérielles et veineuses dont nous avons parlé: cet élément de la vie peut, en effet, pénétrer facilement au travers des membranes qui composent ou recouvrent ces petits vaisseaux sanguins; il peut passer au travers des pores trop petits pour les globules du sang. On ne peut plus en douter d'après l'expérience de Priestley, qui a prouvé que du sang renfermé dans une vessie couverte même avec de la graisse, n'en était pas moins altéré dans sa couleur par l'air de l'atmosphère, dont l'oxigène fait partie, et l'on sait de plus, par les expériences de Monro, que lorsqu'on injecte, avec une force modérée, de l'huile de térébenthine colorée par du vermillon dans l'artère branchiale de plusieurs poissons, et particulièrement d'une raie récemment morte, une portion de l'huile rougie transsude au travers des membranes qui composent les branchies, et ne les déchire pas.

M. de Lacépède, dont nous analysons les dissertations, a examiné le premier la question de savoir si les poissons tirent cet oxigène de l'air atmosphérique disséminé dans l'eau, ou de l'eau même, dans les élémens de laquelle on compte l'oxigène. Nous ferons connaître plus loin son opinion sur cette importante question.

Il examine aussi la question de savoir pourquoi les poissons ne peuvent vivre dans l'air que pendant un temps fort court, et il la résout ainsi: premièrement, on peut dire que l'atmosphère, en leur abandonnant l'oxigène avec plus de promptitude ou en plus grande quantité que l'eau, est pour les branchies ce que l'oxigène très-pur est pour les poumons de l'homme, des quadrupèdes, des oiseaux et des reptiles; l'action vitale est trop augmentée au milieu de l'air, la combustion trop précipitée, et l'animal, pour ainsi dire, consumé; secondement, les vaisseaux artériels et veineux, disséminés sur les surfaces branchiales, n'étant pas contenus dans l'atmosphère par la pression d'un fluide aussi pesant que l'eau, cèdent à l'action du sang devenue beaucoup plus vive, se déchirent, produisent la destruction d'un des organes essentiels des poissons et causent leur mort: voilà pourquoi, lorsque ces animaux périssent pour avoir été long-temps hors de l'eau, on voit leurs branchies ensanglantées; troisièmement enfin, l'air, en desséchant tout le corps des poissons, et particulièrement le principal siége de leur respiration, arrête le jeu de plusieurs ressorts, hâte la rupture de plusieurs vaisseaux et notamment de ceux qui appartiennent aux branchies.

Des muscles. — Ces organes intérieurs de mouvement ne présentent, dans les poissons, qu'un très-petit nombre de différences générales et sensibles avec ceux des autres animaux à sang rouge. On peut cependant les distinguer par la forme des fibres qui les composent, et par le degré de leur irritabilité. En effet, ils peuvent se séparer encore plus facilement que les muscles des animaux plus composés en fibres très-déliées, et comme ces fibrilles, quelque ténues qu'elles soient, paraissent toujours aplaties et non cylindriques, on peut dire qu'elles se prêtent moins à la division dans un sens que dans un autre, puisqu'elles conservent toujours deux diamètres inégaux, ce que l'on n'a pas remarqué dans les muscles de l'homme, des quadrupèdes, des oiseaux ni des reptiles.

De plus, l'irritabilité des muscles des poissons paraît plus grande que celle des autres animaux à sang rouge; ils cèdent plus aisément à des stimulans égaux. En voici les motifs: les fibres musculaires contiennent deux principes, une matière terreuse et une matière glutineuse. L'irritabilité paraît dépendre de cette dernière substance, qui est plus abondante dans les poissons que dans les animaux plus parfaits.

De l'huile contenue dans les poissons. — Le tissu cellulaire des poissons contient aussi plus de graisse huileuse; toutes les parties de leur corps, et particulièrement leur foie, en sont pénétrés. C'est de cette huile que dépend la transparence plus, ou moins grande que présentent ces animaux.

Phosphorescence. — Un autre phénomène très-digne d'attention doit être rapporté à cette huile dont les poissons sont pénétrés, c'est leur phosphorescence. En effet, non-seulement leurs cadavres peuvent, comme tous les animaux et tous les végétaux qui se décomposent, répandre, par une suite de leur altération et des diverses combinaisons que leurs principes éprouvent, une lueur blanchâtre que tout le monde connaît; non-seulement ils peuvent, pendant leur vie, et particulièrement dans les contrées torrides, se pénétrer, pendant le jour, d'une vive lumière solaire qu'ils laissent échapper pendant la nuit, mais encore ils tirent de cette matière huileuse la faculté de paraître revêtus d'une lumière qui, dans les endroits où ils sont réunis en grand nombre, paraît avec plus d'éclat à la surface de la mer. Cette clarté paraît de très-loin, et on l'aperçoit très-bien lors même que les poissons se trouvent à une assez grande profondeur. Cette huile ne sert pas seulement à donner aux poissons l'éclat phosphorique dont nous parlons; elle les maintient dans l'eau contre l'action altérante de ce fluide.

Matière visqueuse. — Indépendamment de cette huile conservatrice, une matière visqueuse est élaborée dans des vaisseaux particuliers, transportée sous les tégumens extérieurs, et répandue à la surface du corps par plusieurs ouvertures. Dans presque tous les poissons, cette humeur gluante suinte particulièrement par des orifices distribués sur différentes parties de la tête, et par d'autres orifices situés le long du corps et de la queue, placés de chaque côté, et dont l'ensemble a reçu le nom de *ligne latérale.*

Cette substance visqueuse, souvent renouvelée, enduit tout l'extérieur du poisson, empêche l'eau de filtrer au travers des tégumens, et donne au corps, qu'elle rend plus souple, la faculté de glisser plus facilement au milieu des eaux.

DES ORGANES DES SENSATIONS.

Le *cerveau*, la première origine des nerfs, et par conséquent des organes du sentiment, est très-petit dans les poissons, relativement à l'étendue de leur tête; il est divisé en plusieurs lobes; mais le nombre, la grandeur de ces lobes et leurs séparations diminuent à mesure que l'on s'éloigne des poissons cartilagineux, particulièrement des raies et des squales, et qu'on se rapproche des osseux, et notamment des espèces de cette sous-classe, dont le corps est très-allongé, ou plus ou moins conique, ou très-aplati.

La *moelle épinière*, qui part du cerveau, et de laquelle dérivent tous les nerfs qui n'émanent pas directement du cerveau, s'étend le long de la colonne vertébrale jusqu'à l'extrémité de la queue; mais, au lieu de pénétrer dans l'intérieur des vertèbres, elle en parcourt le dessus, en traversant la base des éminences pointues ou apophyses supérieures que présentent ces mêmes vertèbres, et lorsque ces apophyses sont un peu éloignées les unes des autres, elle n'est recouverte, sur plusieurs points de la colonne dorsale, que par des muscles, la peau et des écailles.

L'énergie du système nerveux dépend non-seulement du cerveau, mais encore de la moelle épinière, et elle réside même dans chaque nerf.

Les nerfs des poissons sont aussi grands à proportion que ceux des animaux à mamelles, quoiqu'ils proviennent d'un cerveau beaucoup plus petit.

L'*odorat.* — Le siége en est très-étendu, double et situé, comme nous l'avons dit précédemment, entre les yeux et le bout du museau, à une distance plus ou moins grande de cette extrémité. Les nerfs qui y aboutissent partent immédiatement du cerveau, forment ce qu'on appelle la *première paire de nerfs*, sont très-épais, et se distribuent dans les deux narines en un très-grand nombre de ramifications, qui, multipliant les surfaces de la substance sensitive, la rendent susceptible d'être ébranlée par de très-faibles impressions. C'est dans ces deux narines, qui renferment le véritable organe de l'odorat, que l'eau pénètre pour faire parvenir les particules odorantes dont elle est chargée jusqu'à l'épanouissement des nerfs olfactifs; elle en est expulsée, pour faire place à une eau nouvelle, par les contractions que l'animal peut faire subir à chacun de ces deux organes.

La *vue.* — Nous avons dit que les yeux étaient situés au-delà, mais assez près du museau. Leur conformation ressemble beaucoup à celle des yeux de l'homme, des quadrupèdes, des oiseaux et des reptiles; mais voici les différences qu'ils présentent: ils ne sont garantis ni par des paupières, ni par aucune substance clignotante; cette humeur, qu'on nomme *aqueuse*, et qui remplit l'intervalle situé entre la cornée et le cristallin, y est moins abondante que dans les animaux plus parfaits; l'humeur vitrée, qui occupe le fond de l'intérieur de l'organe, est moins épaisse; le cristallin est plus convexe, plus voisin de la forme entièrement sphérique, plus dense, et pénétré, comme toutes les parties des poissons, d'une substance huileuse.

Les vaisseaux sanguins qui aboutissent à l'organe de la vue sont d'ailleurs plus nombreux ou d'un plus grand diamètre dans les poissons que dans la plupart des autres animaux à sang rouge, et voilà pourquoi le sang s'y porte avec plus de force lorsque son cours ordinaire est troublé par les diverses agitations que l'animal peut ressentir.

L'*ouïe.* — On ne peut plus nier que les poissons ne soient doués du sens de l'ouïe; car on sait que pour employer avec succès certaines manières de pêcher il faut observer le silence le plus profond.

Dans presque aucun des animaux qui vivent habituellement dans l'eau, on ne voit ni ouverture de l'ouïe, ni oreilles, ni canal auditif à l'extérieur, ni membrane, ni cavité du tympan, ni passage aboutissant à l'intérieur de la bouche, et connu sous le nom de *trompe d'Eustache*, ni osselets auditifs correspondant à ceux que l'on a nommés *enclume*, *marteau* ou *étrier*, ni limaçon, ni fenêtre ronde; mais les poissons n'en ont pas moins reçu un instrument auditif, composé de plusieurs parties très-remarquables, très-grandes et très-distinctes. Nous n'en donnerons point la description, il nous suffira de dire que l'organe de l'ouïe est double dans tous les poissons, comme celui de la vue; que les deux oreilles sont contenues dans la cavité du crâne,

dont elles occupent, de chaque côté, l'angle le plus éloigné du museau; et que, comme elles ne sont séparées que par une membrane de la portion de cette cavité qui renferme le cerveau, les impressions sonores paraissent pouvoir être communiquées très-aisément à ces deux organes par les parties solides de la tête, par les portions dures qui les avoisinent, et par le liquide que l'on trouve dans l'intérieur de ces parties solides.

Du goût et du toucher des poissons. — La langue de ces animaux étant le plus souvent presque entièrement immobile, et leur palais présentant fréquemment, ainsi que leur langue, des rangées très-serrées de dents, on ne peut pas supposer que leur goût soit très-délicat; mais il est remplacé par leur odorat.

Il n'en est pas de même de leur toucher : dans presque tous les poissons, le dessous du ventre, et sur-tout l'extrémité du museau, paraissent en être deux siéges assez sensibles. Ces organes font éprouver à l'animal des sensations très-vives, et l'avertissent fortement de la présence d'un objet. Ces sensations sont d'autant plus grandes, que le poisson a le corps plus allongé, et qu'il peut toucher par son ventre une plus grande surface. On doit donc dire que les poissons ont reçu un sens du toucher beaucoup moins imparfait qu'on a pu être tenté de le croire. D'ailleurs, il n'est en quelque sorte aucune partie de leur corps qui ne paraisse très-sensible à tout attouchement; et voilà pourquoi ils s'élancent avec tant de rapidité lorsqu'ils touchent à un corps étranger qui les effraie.

De l'ordre dans lequel on peut placer les sens des poissons d'après leur degré d'activité. — Il résulte de ce que nous venons de rapporter, que l'odorat est le premier des sens des poissons. Ils reçoivent, à de grandes distances, les émanations des objets qu'ils recherchent ou qu'ils redoutent. Cette supériorité de l'odorat est un nouveau rapport qui rapproche les poissons non-seulement des quadrupèdes, mais encore des oiseaux. Les autres sens sont dans l'ordre suivant : la vue, l'ouïe, le toucher et le goût.

DE LA MULTIPLICATION DES POISSONS.

Nous avons présenté, dans l'article du *Frai des poissons*, quelques considérations générales sur cet acte de la génération des animaux qui nous occupent, et nous avons dit que c'était ordinairement au printemps, vers les mois d'avril et de mai, que la plupart des poissons déposaient leur frai; mais que certaines espèces frayaient dans d'autres saisons, et que même l'époque du frai variait dans les mêmes espèces suivant la température et l'âge des individus.

Nous allons, en continuant l'analyse du discours de M. Lacépède, présenter quelques développemens sur la génération de ces animaux et sur leur accroissement.

Il y a, dans le mâle, un organe double, qui s'étend dans la partie supérieure de l'abdomen, qui en égale presque la longueur, et qu'on appelle *laite*. Cet organe, séparé par une membrane des portions qui l'avoisinent, paraît composé d'un très-grand nombre de petites cellules, plus distinctes à mesure qu'elles sont plus près de la queue : chacun de ses deux lobes renferme un canal qui en parcourt la plus grande partie de la longueur, et qui est destiné à recevoir, pour ainsi dire, de chaque cellule une liqueur blanchâtre et laiteuse, qu'il transmet jusque auprès de l'anus. Cette liqueur, qui est la matière séminale ou fécondante, se reproduit périodiquement. A mesure qu'une nourriture plus abondante et la chaleur active de la saison nouvelle augmentent cette substance, elle remplit les cellules de l'organe dont nous parlons, et donne aux deux lobes ce grand accroissement qu'ils présentent lorsque le temps du frai est arrivé. Ce développement successif n'est quelquefois terminé qu'au bout de plusieurs mois, époque où la matière s'amollit, devient blanche, et propre à la fécondation des œufs des femelles.

C'est aussi vers le milieu ou la fin du printemps que les ovaires des femelles commencent à se remplir d'œufs encore presque imperceptibles. Ces organes sont au nombre de deux dans le plus grand nombre des poissons, et réduits à un seul dans les autres; renfermés dans une membrane comme les laites, ils occupent dans l'abdomen une place analogue à celle des laites, et en égalent à-peu-près la longueur. Les œufs croissent en même temps que les laites, et dans la plus grande partie des familles de poissons, leur volume individuel est très-petit, leur figure presque ronde, et leur nombre si considérable, qu'il est plusieurs espèces, et particulièrement dans les gades, dont une seule femelle contient plus de 9 millions d'œufs.

Ces œufs, en grossissant, compriment chaque jour davantage les parties intérieures de la femelle, et la surchargent d'un poids qui s'accroît successivement. Cette pression et ce poids produisent bientôt une gêne, une sorte de malaise et même de douleur. Lorqu'ils sont assez développés pour recevoir avec fruit la liqueur prolifique du mâle, ils exercent une action si vive, que la femelle est contrainte de se soustraire à leur pesanteur et aux effets de leur volume. Ils sont alors plus que jamais des corps pour ainsi dire étrangers à l'animal; ils se détachent même facilement les uns des autres : aussi arrive-t-il souvent que si l'on tient une femelle près de pondre dans une situation verticale et la tête en haut, les œufs sont entraînés par leur propre poids, et coulent d'eux-mêmes par l'anus, ou du moins une légère pression sur le ventre suffit pour déterminer leur chute.

C'est ce frottement dont les poissons se procurent le secours, lorsque la sortie de leurs œufs n'est pas assez déterminée par leurs efforts intérieurs. On voit les femelles froisser plusieurs fois leur ventre contre les bas-fonds, les graviers et les divers corps durs qui se trouvent à leur portée, et les mâles ont aussi quelquefois recours à un moyen semblable pour comprimer leur laite, et en faire couler la liqueur fécondante, qui tient ces organes gonflés, et fait éprouver aux poissons des sensations plus ou moins pénibles.

A cette époque voisine du frai, dans ce temps où les ovaires et les laites sont remplis, il n'est pas étonnant que les poissons aient une partie de leurs

forces enchaînées et de leurs facultés émoussées : voilà pourquoi il est alors plus aisé de les prendre, parce qu'ils ne peuvent opposer à leurs ennemis que moins de ruse, d'adresse et de courage, et voilà pourquoi encore ceux qui habitent la haute mer s'approchent des rivages ou remontent les grands fleuves, et ceux qui vivent au milieu des eaux douces se dirigent vers les sources des rivières et des ruisseaux, ou descendent au contraire vers les côtes maritimes. Tous cherchent des abris plus sûrs, une température plus analogue à leur organisation, une nourriture plus abondante ou plus convenable, une eau plus adaptée à leur nature et à leur état, des fonds plus commodes, contre lesquels ils puissent frotter la partie de leur corps chargée des œufs et de la laite, sans trop s'éloigner de la douce chaleur et de la lumière que leur procurent la surface des eaux et les plages voisines des rivages maritimes.

Sans les résultats de tous ces besoins, qui agissent presque toujours ensemble, il éclorait un bien plus petit nombre de poissons. Les œufs de ces animaux ne peuvent, en effet, se développer que lorsqu'ils sont exposés à tel ou tel degré de chaleur, ou lorsqu'ils peuvent être retenus par les aspérités ou la nature du terrain contre les flots ou les courans; et d'ailleurs on peut assurer, pour un grand nombre d'espèces, que si des matières altérées et trop actives s'attachent à ces œufs, et n'en sont promptement séparées par le mouvement des eaux, ils se corrompent et pourrissent, quoique fécondés depuis plusieurs jours.

On dirait que plusieurs femelles, particulièrement celles du genre des salmones, sont conduites par leur instinct à préserver leurs œufs de cette décomposition, en ne les déposant que dans des endroits où ils y sont moins exposés. On les voit, en effet, se frotter à plusieurs reprises et en différens sens contre le fond de l'eau, y préparer une place assez grande, en écarter les substances molles, grasses et onctueuses, n'y laisser que du gravier ou des cailloux bien nettoyés par leurs mouvemens, et ne faire tomber leurs œufs que dans cette espèce de nid; mais, au lieu d'admettre dans ces animaux une tendresse très-vive et très-prévoyante, croyons que leur propre besoin les détermine à l'opération dont nous venons de parler, et que ce n'est que pour se débarrasser plus facilement et plus complétement du poids qui les blesse, qu'elles passent et repassent plusieurs fois sur le même fond.

A peine les femelles se sont-elles débarrassées de leurs œufs, que quelques-unes en dévorent une partie, et c'est ce qui avait fait penser qu'elles les couvaient dans leur gueule; d'autres avalent aussi la liqueur laiteuse du mâle à mesure qu'elle est répandue sur les œufs; et ce fait a donné lieu à l'opinion erronée que les femelles pourraient bien être fécondées par la bouche. Le plus grand nombre des femelles abandonnent cependant leurs œufs dès le moment qu'elles en sont délivrées, pour aller réparer leurs forces.

C'est alors que les mâles, attirés par l'odeur des œufs, arrivent pour les féconder, en passant et repassant par-dessus, et se frottant jusqu'à ce qu'ils laissent échapper leur laite. Ils se nourrissent cependant quelquefois de ces œufs, au lieu de chercher à leur donner la vie. Souvent l'odeur des œufs les attire avant même qu'ils soient sortis du ventre de la mère, et l'on voit alors les mâles se mêler avec les femelles, et exécuter autour d'elles des mouvemens dont on pourrait croire qu'elles sont l'objet, mais qui ne sont dirigés que vers le fardeau qu'elles portent.

L'agitation des eaux ne peut empêcher que très-rarement la liqueur séminale du mâle de vivifier les œufs, parce qu'une très-petite goutte de cette liqueur suffit pour en féconder un grand nombre. D'ailleurs, les produits de la même ponte sont presque toujours l'objet de l'empressement de plusieurs mâles.

Quelques naturalistes voyant naître des poissons dans des étangs où l'on n'avait posté aucun œuf avaient pensé que l'eau suffisait pour les engendrer; mais cette erreur est suffisamment réfutée par l'observation que des oiseaux d'eau peuvent facilement y apporter des œufs fécondés sur les membranes de leurs pattes.

Tous les poissons ne se reproduisent pas de la manière que nous venons de rapporter.

Les femelles des raies, des squales, de quelques blennies et de quelques silures, ne pondent pas leurs œufs; ils éclosent dans le ventre de la mère, et les petits arrivent tout formés à la lumière. M. de Lacépède observe que les poissons dont l'espèce se reproduit de cette manière ne doivent cependant pas être comptés parmi les animaux *vivipares*, parce qu'on ne doit donner ce nom qu'à ceux qui, jusqu'au moment où ils viennent au jour, tirent immédiatement leur nourriture du corps même de leur mère; tandis que les ovipares sont, jusqu'à la même époque, renfermés dans un œuf qui ne leur permet aucune communication avec le corps de la femelle; mais on peut distinguer les poissons dont nous venons de parler par l'épithète de *vipères*, qui ne peut que rappeler un mode de reproduction semblable à celui qui leur a été attribué, et qui appartient à tous les serpens auxquels la dénomination de *vipère* a été appliquée.

Dans le plus grand nombre de ces poissons-vipères, les œufs présentent une forme particulière, et sont plus gros que ceux des autres poissons; et comme ils doivent d'ailleurs atteindre tout leur volume dans le sein de la mère, leur nombre est beaucoup moins considérable, et ne dépasse guère cinquante; mais si ces œufs, dans l'intérieur de la femelle, contiennent un embryon vivant, ils doivent y avoir été fécondés par le mâle. En effet, il y a dans les poissons de cette catégorie un véritable accouplement.

De la naissance des poissons et de leur accroissement. — Le temps qui s'écoule depuis le moment où les œufs, déposés par la femelle, sont fécondés par le mâle, jusqu'à celui où les petits sortent de ces œufs, varie suivant les espèces; il est quelquefois de 40 et même de 50 jours, et d'autres fois il n'est que de 8 à 9 jours. Le poisson qui vient d'éclore croît, dans les premières heures, presque autant que pendant les 15 ou 20 jours qui les suivent; il grandit

ensuite avec plus ou moins de vitesse, selon la famille à laquelle il appartient. On a pesé et mesuré un brochet à différens âges, et reconnu qu'il présentait les poids et longueur suivans :

A 1 an.		1 $\frac{1}{2}$ onc. de poids.
2 ans,	10 pouces de long,	4 onces.
3 . . .	16	8
4 . . .	21	20
6 . . .	30	48
13 . . .	48	320.

Le nombre des grands poissons est bien plus considérable dans la mer que dans les fleuves et rivières, et l'on peut observer d'ailleurs que presque toujours, et sur-tout dans les espèces féroces, les femelles, comme celles des oiseaux de proie avec lesquels les poissons carnassiers ont une analogie très-marquée, sont plus grandes que les mâles.

DE LA NATATION.

Quelque étendu que soit le corps des poissons, ils nagent presque tous avec une grande facilité; ils ont en effet reçu plusieurs organes particuliers propres à les faire changer rapidement de place au milieu de l'eau qu'ils habitent. Leurs mouvemens dans ce fluide peuvent se réduire à l'action de monter ou de descendre, et à celle de s'avancer dans un plan horizontal, ou se composent de ces deux actions.

De l'organe qui leur sert à monter ou à descendre. — Presque tous les poissons, excepté ceux qui ont le corps plat, comme les raies et les pleuronectes, ont un organe intérieur situé dans la partie la plus haute de l'abdomen, occupant le plus souvent toute la longueur de cette cavité, fréquemment attaché à la colonne vertébrale, et auquel on a donné le nom de *vessie natatoire* ou *aérienne,* qui, ainsi que nous l'avons dit précédemment, est quelquefois partagée transversalement en deux lobes, et qui, au surplus, varie beaucoup dans sa forme suivant les espèces de poissons. Elle communique avec la partie antérieure, et quelquefois, mais rarement, avec la partie postérieure de l'estomac par un petit tuyau nommé *canal pneumatique,* qui aboutit au milieu ou à l'extrémité de la vessie la plus voisine de la tête lorsque cet organe est simple, mais qui s'attache au lobe postérieur lorsqu'il y a deux lobes placés l'un devant l'autre. Ce conduit transmet à la vessie natatoire un gaz quelconque, qui la gonfle, la rend beaucoup plus légère que l'eau, et donne au poisson la faculté de s'élever. Lorsqu'au contraire l'animal veut descendre, il comprime sa vessie natatoire par le moyen des muscles qui environnent cet organe; le gaz qu'elle contient s'échappe par le conduit pneumatique, parvient à l'estomac, sort du corps par la gueule, par les ouvertures branchiales ou par l'anus, et la pesanteur des parties solides ou molles du poisson entraîne l'animal plus ou moins rapidement au fond de l'eau.

Cet effet de la vessie natatoire sur l'ascension ou la descente des poissons ne peut pas être révoqué en doute, puisque si on perce avec une aiguille cette vessie dans un poisson vivant, il ne peut plus s'élever au milieu de l'eau, à moins qu'il n'appartienne à ces espèces qui ont des muscles assez forts et des nageoires assez étendues pour se passer, dans leurs mouvemens, de tout autre secours; il est même des contrées dans lesquelles l'art de la pêche a été très-cultivé, et où l'on se sert depuis long-temps de ce moyen pour empêcher les poissons qu'on veut garder dans de grands baquets de s'élever à la surface de l'eau, et de s'élever ensuite hors de ces réservoirs.

Les chimistes qui ont voulu s'assurer de la nature du gaz qui s'introduit dans la vessie natatoire ont trouvé dans cet organe, l'un de l'azote, un autre de l'oxigène mêlé avec un autre gaz; celui-ci de l'oxygène très-pur, celui-là du gaz hydrogène. Il est donc vraisemblable que, suivant que le corps du poisson se trouve sain ou plus ou moins altéré, il y a dans l'organe natatoire des gaz de différentes natures. M. Lacépède incline cependant à penser que le plus souvent cet organe se remplit de gaz hydrogène.

Plusieurs espèces de poissons, telles que les balistes et les tétrodons, jouissent d'une seconde propriété très-remarquable, celle de pouvoir, à leur volonté, gonfler la partie inférieure de leur ventre, y introduire un gaz plus léger que l'eau, et se donner ainsi un accroissement de volume qui diminue leur pesanteur spécifique. Cette faculté, et celle analogue de dilater leur vessie natatoire, sont bien plus utiles aux poissons au milieu des mers qu'au milieu des fleuves et des rivières, parce que l'eau des mers étant salée, et par conséquent plus pesante que l'eau douce des rivières, ils peuvent, lorsqu'ils nagent dans la mer, se donner avec moins d'efforts une légèreté égale ou supérieure à celle du fluide dans lequel ils sont plongés.

Des organes qui leur servent à se diriger horizontalement. — Il ne suffit pas aux poissons de monter et de descendre, il faut encore qu'ils puissent exécuter des mouvemens vers tous les points de l'horizon: c'est principalement à leur queue qu'ils doivent cette faculté de se mouvoir en tous sens. Ils frappent vivement l'eau, en portant rapidement cet instrument à droite et à gauche, et plus la queue est aplatie par les côtés, plus elle tend à écarter l'eau par une grande surface, et plus elle est repoussée avec vivacité par le fluide, et fait avancer l'animal avec promptitude. Voilà pourquoi, plus la nageoire qui termine la queue, et qui est placée verticalement, présente une grande étendue, et plus elle accroît la puissance de la queue proprement dite.

C'est en se servant avec adresse de cet organe puissant, en variant l'action de cette queue presque toujours si mobile, en accroissant ou en tempérant sa vitesse, en la portant d'un côté plus vivement que d'un autre, en la repliant jusque vers la tête, et en la débandant ensuite comme un ressort violent, sur-tout lorsqu'ils nagent en partie au-dessus de la surface de l'eau, que les poissons accélèrent, retardent leurs mouvemens, changent leur direction, se tournent, se retournent, se précipitent, s'élèvent, s'élancent au-dessus de l'eau, franchissent de hautes cataractes, et sautent jusqu'à plusieurs pieds de hauteur.

La queue de ces animaux, cet instrument redoutable d'attaque ou de défense, est donc aussi non-

seulement le premier gouvernail, mais encore la principale rame des poissons; ils en aident l'action par leurs nageoires pectorales, qui, s'étendant ou se resserrant, et s'agitant d'ailleurs sous différentes inclinaisons et avec des vitesses très-inégales, leur servent à hâter leur mouvement progressif ou à le modifier, à tourner à droite ou à gauche, et même pour aller en arrière lorsqu'elles se déploient en repoussant l'eau qui se trouve en avant de leur corps. Le jeu et l'effet de ces nageoires pectorales sont très-semblables à ceux des pieds palmés des oies et des canards, et il en est de même de ceux des nageoires inférieures, dont l'action est cependant moins grande que celle des nageoires pectorales, parce qu'elles présentent presque toujours une surface moins étendue.

A l'égard des nageoires de l'anus, l'un de leurs principaux usages est d'abaisser le centre de gravité de l'animal, et de le maintenir d'une manière plus stable dans la position qui lui convient le mieux.

Lorsqu'elles s'étendent jusque vers la nageoire caudale, elles augmentent la surface de la queue, et par conséquent elles concourent à la vitesse de la natation; elles peuvent aussi changer sa direction en se déployant ou en se repliant alternativement en tout ou en partie.

Si les nageoires dorsales règnent au-dessus de la queue, elles influent, comme celles de l'anus, sur la route que suit l'animal et sur la rapidité de ses mouvemens; elles peuvent aussi, par leurs diverses ondulations, faciliter le changement de direction; elles doivent encore, lorsque le poisson est exposé à des courans qui le prennent en travers, contre-balancer quelquefois l'effet des nageoires de l'anus, et contribuer à conserver l'équilibre de l'animal; mais le plus souvent elles ne tendraient qu'à détruire cet équilibre et à renverser le poisson, s'il ne pouvait pas les rabaisser et même les coucher sur son dos en tout ou en partie.

Le jeu de la queue et des nageoires qui fait avancer le poisson peut aussi les porter en haut ou en bas, indépendamment de tout gonflement du corps et de la vessie natatoire lorsqu'ils élèvent ou abaissent leur tête. Ceux des poissons dont le corps est déprimé de haut en bas, tels que les raies et les pleuronectes, peuvent, tout égal d'ailleurs, lutter pendant plus de temps et avec plus d'avantage contre un courant rapide, pour peu qu'ils tiennent la partie antérieure de leur corps un peu élevée, parce qu'alors ils présentent à l'eau un plan incliné qu'elle tend à soulever; ce qui permet à l'animal de n'employer presque aucun effort pour se soutenir à telle ou telle hauteur, mais de réunir toutes ses forces pour accroître son mouvement progressif: aussi il est à remarquer que ces poissons très-aplatis n'ont pas de vessie natatoire.

Si le principe le plus actif de la natation est dans la queue, c'est, d'un autre côté, dans la trop grande longueur de la tête que se trouvent les principaux obstacles à la vitesse.

DE LA NOURRITURE DES POISSONS.

Quelques poissons se contentent, au moins assez souvent, de plantes marines, et particulièrement d'algues; d'autres vont chercher dans la vase les débris des corps organisés, et c'est de ceux-ci que l'on a dit qu'ils vivaient de limon; il en est encore qui ont un goût très-vif pour des graines et d'autres parties de végétaux terrestres ou fluviatiles; mais le plus grand nombre des poissons préfèrent des vers marins, de rivière ou de terre, des insectes aquatiques, des œufs pondus par leurs femelles, de jeunes individus de leur classe, et en général de tous les animaux qu'ils peuvent rencontrer au milieu des eaux, saisir et dévorer sans éprouver une résistance trop dangereuse.

Les poissons peuvent avaler, dans un espace de temps très-court, une très-grande quantité de nourriture; mais ils peuvent aussi vivre sans manger pendant un très-grand nombre de jours, même pendant plusieurs mois, et quelquefois pendant plus d'un an; non-seulement ils vivent et jouissent de leur vivacité ordinaire, malgré un jeûne très-prolongé, mais ils croissent et s'engraissent même pendant ce jeûne: on attribue ce phénomène à deux causes. Le sang dans les poissons a peu de chaleur, et leur corps est couvert d'écailles; ils doivent donc perdre habituellement trop peu de leur substance pour avoir besoin de réparations fréquentes. D'un autre côté, on sait aujourd'hui que l'eau est nourrissante lorsqu'elle a subi certaines combinaisons; et cette eau, qui baigne toute leur surface, parcourt leur canal intestinal, remplit plusieurs de leurs cavités, et qui est pompée par leurs vaisseaux absorbans, ne peut-elle pas éprouver dans les glandes et dans d'autres organes intérieurs des combinaisons et des décompositions telles, qu'elle devienne une véritable substance nutritive? L'eau ne peut cependant pas les délivrer, au moins totalement, du besoin de manger: ce besoin agite sur-tout les grandes espèces, et telle est la cause qui maintient dans un état de guerre perpétuel la nombreuse classe des poissons, et les rend tour à tour tyrans et victimes.

ÉLECTRICITÉ PROPRE A CERTAINS POISSONS.

Quelques poissons, tels que la raie-torpille, un tétrodon, un gymnote et un silure, ont reçu, pour atteindre ou repousser leurs ennemis, une faculté remarquable; ils lancent un fluide électrique qui fait éprouver à ceux qui en sont atteints de violentes commotions. Cette puissance extraordinaire, et qui leur appartient à un degré que l'on n'a point observé encore dans les autres êtres organisés, on l'attribue à ce que ces animaux sont imprégnés d'une grande quantité de matière huileuse, très-analogue aux résines et aux substances dont le frottement fait jaillir le fluide électrique.

QUALITÉS VÉNÉNEUSES DE CERTAINS POISSONS.

On a écrit que plusieurs espèces de poissons renfermaient un poison très-actif; cependant M. Lacépède observe que, malgré tout le soin avec lequel il les a examinées, il n'a trouvé, ni dans leurs dents, ni dans leurs aiguillons, aucune cavité propre à contenir une liqueur délétère, ni dans les autres parties du corps un réservoir de matière corrosive. Il s'est assuré que les accidens graves produits par la morsure des poissons ou par l'action de leurs

momètre de Réaumur; mais dans les fleuves, les rivières et les lacs dont les eaux, sur-tout en Suisse, ne marquent que 4 ou 5 degrés de chaleur, les poissons éprouvent presque toute l'influence des hivers, particulièrement auprès des pôles. Ils ne peuvent que difficilement se soustraire à cette torpeur, à ce sommeil profond qu'éprouvent aussi les quadrupèdes ovipares et les serpens. C'est en vain qu'ils se creusent des trous dans le sable et qu'ils s'y réunissent plusieurs, ils y succombent aux effets d'une trop grande diminution de chaleur, et s'ils ne sont pas plongés dans un engourdissement complet, ils éprouvent au moins un grand affaiblissement de forces. Pendant ce long sommeil d'hiver, ils perdent d'autant moins de leur substance, que leur engourdissement est plus profond, et plusieurs fois on s'est assuré qu'ils n'avaient perdu qu'environ le dixième de leur poids.

MALADIES DES POISSONS.

Plusieurs espèces de poissons peuvent vivre dans des eaux thermales d'un degré assez élevé; mais en général ils périssent ou éprouvent un état de malaise très-considérable lorsqu'ils sont exposés à une chaleur très-vive et sur-tout très-soudaine; ils sont tourmentés par des insectes et par des vers qui se logent dans les intestins, ou qui s'attachent à leurs branchies. Une mauvaise nourriture les incommode; une eau trop froide, provenue d'une fonte de neige trop rapide, une eau trop peu souvent renouvelée et trop imprégnée de miasmes, ou trop chargée de molécules putrides, ne fournissent à leur sang que des principes insuffisans ou funestes, et leur donnent des maladies très-souvent mortelles, qui se manifestent par des pustules ou des excroissances. Leur foie et leurs organes intérieurs sont aussi attaqués par des ulcères; enfin une longue vieillesse les rend sujets à des dérangemens fréquens.

DE LA DURÉE DE LA VIE DES POISSONS.

Les poissons vivent pendant un très-grand nombre d'années. Des observations exactes prouvent que leur vie peut s'étendre au-delà de 2 siècles; plusieurs renseignemens portent même à croire qu'on a vu des poissons âgés de près de 300 ans. Leur vie doit être en effet plus longue que celle de tous les autres animaux. Ne connaissant point l'alternative de l'humidité et de la sécheresse, ni le plus souvent le passage subit du froid au chaud; perpétuellement plongés dans un fluide ramollissant; pénétrés d'une huile abondante; composés de parties légères et peu compactes et d'un sang peu échauffé; faiblement animés par quelques-uns de leurs sens; soutenus par l'eau au milieu de presque tous leurs mouvemens, changeant de place sans beaucoup d'efforts; peu agités dans leur intérieur; peu froissés à leur extérieur; en tout peu fatigués, peu usés et peu altérés, ne doivent-ils pas conserver pendant long-temps la souplesse dans leurs parties, et n'éprouver que très-tard cette rigidité des fibres, cet endurcissement des solides, cette obstruction des canaux, qui occasionnent toujours la cessation de la vie? D'ailleurs, plusieurs de leurs organes, plus indépendans les uns des autres que ceux des animaux à sang chaud, plus ressemblans par là à ceux des végétaux, peuvent être plus profondément altérés, sans que ces accidens leur donnent la mort. Plusieurs de leurs parties peuvent même être reproduites lorsqu'elles sont emportées, et c'est un nouveau trait de ressemblance qu'ils ont avec les quadrupèdes ovipares et les serpens. Broussonnet a montré que, dans quelque sens qu'on coupe une nageoire, les membranes se réunissent facilement, et que les rayons, ceux même qui sont articulés de plusieurs pièces, se renouvellent et reparaissent ce qu'ils étaient, pour peu que la blessure ait laissé une petite portion de leur origine.

On sait que lorsqu'on a ouvert le ventre à un poisson pour lui enlever la laite ou l'ovaire, et l'engraisser par cette sorte de castration, les parties séparées par cette opération se reprennent avec une grande facilité, quoique la blessure ait été souvent profonde et étendue; enfin, c'est principalement dans les poissons que des nerfs coupés peuvent se rattacher et se reproduire dans une de leurs parties, ainsi qu'on les a vus se relier et se regénérer dans des animaux plus parfaits.

Tout se réunit donc pour faire admettre dans les poissons, ainsi que dans les quadrupèdes ovipares et les serpens, une grande vitalité, et voilà pourquoi il n'est aucun de leurs muscles qui, de même que ceux de ces deux dernières classes d'animaux, ne soit encore irritable, quoique séparé de leur corps, et long-temps après qu'ils ont perdu la vie.

Comme un grand nombre d'articles de ce *Dictionnaire* concourent à compléter l'*Histoire des poissons*, nous devons indiquer ceux des articles qu'il est le plus important de consulter : ce sont les articles *Anguille*, *Appât*, *Carpe*, *Castration*, *Etang*, *Hareng*, *Ichthyologie*, *Maquereau*, *Morue*, *Pêche*, *Réservoir*, *Saumon*.

SECTION II. — RÉGLEMENS CONCERNANT LES POISSONS.

Le vol des poissons dans un étang, vivier ou réservoir, est de la compétence des cours d'assises; il est punissable de la peine de réclusion. (*Code pénal*, *art.* 38.) V. *Etang*.

Les agens et gardes forestiers sont tenus de visiter les rivières, bannetons, boutiques et étuis de pêcheurs, et s'ils y trouvent du poisson qui ne soit pas de la longueur et de l'échantillon prescrits par l'ordonnance, de dresser des procès-verbaux de la qualité et quantité des poissons qu'ils auront trouvés. (*Ord. de* 1669, *tit. XXXI*, *art.* 24.)

Cette disposition a été confirmée par un arrêt du conseil, du 22 novembre 1735, qui enjoint à toutes personnes, sans distinction, de représenter aux officiers des maîtrises les poissons qu'elles auront pêchés et les engins dont elles se seront servies; cependant cette disposition ne doit s'entendre que des bannetons, boutiques et étuis qui sont sur les rivières, et non de ceux qui sont dans les halles, marchés ou poissonneries des villes, qui cessent alors d'être soumis à la surveillance desdits agens, et regardent les officiers de police desdites villes.

L'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 12, ordonne aux pêcheurs de rejeter à la rivière les truites, carpes, barbeaux, brêmes et meuniers, s'ils n'ont 6 pouces entre l'œil et la queue; les tanches, per-

ches et gardons, s'ils n'ont 5 pouces, sous peine de confiscation des poissons et de 100 livres d'amende.

Les marchands qui auraient acheté du poisson au-dessous de cet échantillon doivent être punis comme les pêcheurs. (*Tit. XXXI, art.* 12.)

Pour l'empoissonnement des étangs, soit qu'ils appartiennent au domaine ou aux ecclésiastiques et communautés, le carpeau doit être de 6 pouces au moins, la tanche de 5 pouces et la perche de 4. Pour le brochet, on le peut mettre de tel échantillon que l'on veut, pourvu que ce ne soit qu'un an après l'empoissonnement, à quoi les agens forestiers doivent tenir la main. (*Ib., art.* 21.)

Sur la question de savoir quand le poisson doit être regardé comme meuble, voici ce que portaient les *Coutumes :*

Celles de Paris, tit. III, art. 91; Melun, chapitre XIX, art. 181; Orléans, tit. XVII, art. 355; Calais, tit. I, art. 4; Normandie, chap. XIX, art. 520, portent ces termes : « Poisson étant en étang ou en fosse est réputé immeuble. »

Celles de Chauni, tit. I, art. 5, et Laon, tit. X, art. 103 : « Poissons en étangs et viviers sont réputés être de l'héritage. »

Celle de Nivernois, art. 5 : « Poisson en étangs avant les deux premiers ans, à compter de l'empoissonnement, est réputé héritage. »

Celle de Bourbonnais, chap. XXIII, art. 285 : « Poisson en étang est réputé meuble après les deux premiers ans, à compter du temps qu'il a été empoissonné. »

Celle de Vitri, tit. III, art. 37, et tit. XIX, art. 114 : « Est, le poisson mis en étang ou vivier, que l'on pêche communément de 3 ans en 3 ans, réputé héritage et de même nature que l'étang. »

Celle de Sedan, tit. II, art. 13 : « Le poisson, avant les 3 ans, est de même nature que le fond. »

Suivant les *Coutumes* de Paris, Melun, Orléans, Calais, Normandie, aux mêmes articles que ci-dessus, et Châlons, tit. XIV, art. 112 : « Quand le poisson est en boutique, huche, chalan percé, sauvouer, gardouer ou réservoir, est réputé meuble. »

Suivant celle de Chaulni, tit. V, art. 1er. « Est réputé meuble le poisson pêché et mis en fosses, huches et autres petits lieux hors des étangs et viviers, où on le met pour le garder et faire son profit. »

Suivant celle de Laon, tit. X, art. 103 : « Sont censés et réputés meubles les poissons mis en garde en huches et autres lieux fermés. »

Suivant celles de Nivernois, chap. XXVI, article 5, et Bourbonnais, chap. XXIII, art. 285 : « Poissons mis en réserve pour usage et provision de maisons sont réputés meubles. »

Suivant celles de Vitri, art. 37; Châlons, article 112, et Sedan, art. 13 : « Poisson en étangs, viviers et fossés, après 3 ans, est réputé meuble. »

Suivant celle de Raims, tit. II, art. 19 : « Poissons qui ont été en étang, vivier ou fossé, par l'espace de 3 ans ou par quelque espace de temps que ce soit, sont mis en huches ou autres lieux fermés, sont censés et réputés meubles. »

Suivant celle de Laon, tit. X, art. 104 : « Le poisson qui est par l'espace de 3 ans en viviers, fosses ou étangs n'étant encore pêché, est néanmoins réputé meuble. »

Suivant celle de Hainaut, chap. CVII, art. 4 : « Poisson de vivier, incontinent le tampon levé pour *pesquier*, sera tenu pour meuble, et auparavant ledit tampon levé, pour héritage. »

Suivant la *Coutume* de Bourbonnais, chap. XXVII, art. 374 : « La bonde levée, le poisson est réputé meuble. »

Suivant celle de Blois, chap. XX, art. 229 : « Sitôt et incontinent que la bonde d'un étang est levée pour pêcher, le poisson étant audit étang est fait meuble. »

Chailland, dans son *Dictionnaire des Eaux et Forêts*, observe que dans les *Coutumes* qui n'avaient point de disposition à cet égard, on ne pouvait mieux faire que de suivre l'avis de Dumoulin sur l'art. 1er. de la *Coutume* de Paris, glos. 8, num. 18 : « *Pisces qui in stagno habentur ut multiplicentur et crescant, censentur pars fundi, et quid immobile; et sunt vice fructûs pendentis illius stagni : si autem habentur inclusi in certâ parte stagni, vel seorsum in piscinâ, non refert quo loco, modo ibi sint causâ simplicis custodiæ, non censentur pars fundi, sed quid mobile.* »

Il pensait aussi qu'on devait suivre l'avis de Coquille sur le même article de la *Coutume* de Paris, et celui de Loisel, en ses *Institutes coutumières*, liv. II, tit. I, art. 7, où ils prétendent qu'après le temps ordinaire de la pêche passé, le poisson est meuble, parce qu'alors *il semble que l'étang ne sert plus qu'à le garder.*

Le *Code civil* contient sur ces questions les dispositions suivantes : il porte, *art.* 523, que les objets que le propriétaire d'un fonds a placés pour le service et l'exploitation de ce fonds sont immeubles par destination, et qu'ainsi les pigeons des colombiers, les lapins de garennes, les ruches à miel, les *poissons des étangs*, etc., sont immeubles par destination.

Mais les poissons qui sont pêchés et ceux qui sont placés dans des viviers ou réservoirs pour l'usage journalier sont meubles, de même que les récoltes et les fruits des arbres qui sont recueillis. Cela résulte des art. 520 et 521 du même *Code*, qui considèrent comme meubles ces objets du moment qu'ils sont détachés du fonds.

A l'égard de la propriété des poissons qui passent d'un étang dans un autre, l'art. 564 porte qu'elle appartient au propriétaire de l'étang dans lequel ils se trouvent, pourvu qu'ils n'y aient pas été attirés par fraude ou artifice. V. *Etang.*

Quant au droit et à la police de la pêche tant en mer que dans les fleuves et rivières, nous en avons traité avec beaucoup de développement à l'article *Pêche.* V. ce mot.

POISSON-AIGLE. L'une des dénominations de la *Raie-Aigle.* V. ces mots.

POISSON ARMÉ. On a appelé ainsi plusieurs espèces de poissons qui ont des appendices épineuses pour moyen de défenses.

POISSON D'ARGENT. On a donné ce nom à un très-grand nombre de poissons dont la robe brille de l'éclat métallique de l'argent. On le donne

particulièrement au poisson appelé *Lune-de-Mer*. V. ce mot.

POISSON D'AVRIL. Les pêcheurs donnent quelquefois ce nom au maquereau, parce qu'il paraît sur nos côtes pendant le mois d'avril.

POISSON A BATON. Traduction du mot *stocfish*, par lequel les Anglais désignent la morue qui a été séchée au soleil et à la fumée, et tenue ouverte par le moyen d'un bâton. V. *Morue*.

POISSON-BOEUF. Nom donné au *Lamentin*. V. ce mot.

POISSON DORÉ. V. *Dorade chinoise*.

POISSON GOURMAND. On a ainsi appelé la *girelle*, sans doute à cause de sa voracité. V. *Girelle*.

POISSON JUIF. V. *Marteau*.

POISSON-LUNE. On désigne ainsi une espèce de *tétrodon* qui est ronde et brillante comme la lune en son plein, ainsi que le *Gal verdâtre* et le *Chrysostose-Lune*. V. ces mots.

POISSON A MOUSTACHE. C'est le *silure*.

POISSON DE ROCHER. On donne ce nom à beaucoup de poissons qui se tiennent exclusivement parmi les rochers et les pierres.

POISSON ROUGE. V. *Dorade*.

POISSONS ROYAUX. On appelle ainsi, dans l'ordonnance de 1681 sur la pêche maritime, les *esturgeons, saumons, truites, dauphins, baleines, marsouins, veaux de mer, thons* et *souffleurs*.

V. les réglemens concernant les poissons royaux, à l'article *Pêche maritime*, § 13.

POISSONS SACRÉS. Les Anciens regardaient plusieurs espèces de poissons comme des divinités et ils leur rendaient des honneurs.

L'anguille était chez les Égyptiens un poisson sacré, et les prêtres défendaient au peuple de s'en nourrir. Cette défense avait pour motif réel que la chair grasse et mucilagineuse de ce poisson, nourri du limon du Nil, occasionnait des maladies.

Le *chrysophrys* des Anciens, ou la *dorade*, était le poisson consacré à Vénus de Cythère; le dauphin et le thon étaient des poissons sacrés, et la superstition en associait d'autres au partage de cet honneur : tels étaient la dorade, le pompile, l'anthias, le *leuchos* de Théocrite, etc., soit qu'en différentes villes de la Grèce on leur rendît un culte particulier, soit qu'ils fussent offerts de préférence à quelque divinité, comme le dauphin et le thon l'étaient à Apollon et à Neptune, et l'anguille du lac Copaïs au dieu Mars.

Le barbeau, que l'on regardait comme n'étant pas favorable à l'amour, était consacré à la chaste Diane; le bogue à Mercure marin, parce que, suivant les Grecs, ce poisson avait la faculté de produire des sons, et qu'il jouissait, en quelque sorte, de l'attribut de la parole; le cithare à Apollon, à cause des lignes qui traversent son corps et qui représentent les cordes d'un instrument de musique; le latos, qui est la perche du Nil et l'un des plus grands et des meilleurs poissons de ce fleuve, était adoré par les Égyptiens. L'oxyrinque pointu, ainsi nommé à cause de la conformation de son museau, fut proclamé le fils du Nil, et adoré comme produit par Typhon, divinité malfaisante. La trigle-hirondelle était consacrée à Hécate, la déesse à trois faces, et Élien prétend que le nom de trigle lui avait été donné, parce que trois fois par an elle jetait ses œufs. Enfin, le surmulet était consacré à Diane, parce que les Grecs croyaient que ce poisson poursuivait et parvenait à tuer tous les poissons dangereux, et qu'ils le regardaient comme un chasseur utile et digne d'être consacré à Diane.

POISSON DE SAINT-PIERRE. Les pêcheurs de la Méditerranée donnent ce nom au *zée-forgeron*, au *Doré*. V. ce mot.

POISSON A SCIE. V. *Scie* et *Squale*.

POISSON-SERPENT. On appelle ainsi les *murènes, anguilles* et *congres*, et plusieurs autres poissons qui ont le corps allongé et les mouvemens serpentiformes.

POISSON-SOLEIL. C'est la même chose que le *Poisson-Lune*.

POISSON SOUFFLEUR. On donne ce nom aux cétacés qui ont des évents sur la tête, par où ils expirent l'air et l'eau qu'ils ont absorbés. V. *Baleine* et *Cétacé*.

POISSON STERCORAIRE. C'est le nom vulgaire du *forgeron* et du *pilote*, et qui leur a été donné parce qu'ils cherchent leur nourriture dans les endroits les plus sales et les plus fangeux.

POISSONS TREMBLEURS. On donne ce nom à la *Raie-Torpille* et au *Gymnote électrique*. V. ces mots.

POISSONS VOLANS. On a donné ce nom à plusieurs espèces de poissons qui jouissent de la faculté de pouvoir s'élever dans les airs, au moyen de leurs grandes nageoires pectorales, et d'y parcourir des espaces plus ou moins considérables. Les principales de ces espèces appartiennent aux genres des *trigles*, des *dactyloptères*, *exocets*, *prionotes* et *pégase*. Mais c'est notamment aux espèces du genre *exocet*, qui sont plus communes dans les mers voisines de l'Europe, qu'on a donné le nom de *poissons volans*. V. *Exocet* et *Hirondelle*.

POISSONNAILLE. Fretin, menu poisson.

POISSONNERIE. Lieu où l'on vend le poisson.

POISSONNIERS. Nom qu'on donne dans la Méditerranée aux chasse-marées qui achètent le poisson des pêcheurs et le transportent partout où il peut arriver assez frais pour être mangé.

POLICE DE LA PÊCHE MARITIME. V. l'article *Pêche maritime* et *Prud'hommes-Pêcheurs*.

POLLACK. Nom d'un poisson du genre des gades, qui est connu vulgairement sous celui de *Lieu*. V. ce mot.

POLLET. L'une des parties de la ville de Dieppe. On appelle *grand polletais* une sorte de bâtiment dont on se sert à Dieppe pour la pêche du hareng.

POMPILE. Poisson du genre des coryphènes, que l'on trouve dans la Méditerranée et dans le grand Océan, et qui a 35 rayons à la nageoire du dos; la mâchoire inférieure plus avancée que la supérieure; la ligne latérale courbe et des bandes transversales étroites. Nous avons parlé de ce poisson sous le nom de *Lampuge*. V. ce mot.

Mais comme il a été célèbre chez les Anciens sous le nom de *pompile*, nous devons en dire ici quelques mots.

Le nom de *pompile* lui avait été donné, parce qu'il accompagne les vaisseaux ; on l'appelait aussi *sourcils d'or*, parce qu'il a une longue tache de cette couleur au-dessus des yeux. Les Grecs pensaient que ce coryphène avait été engendré du sang du Ciel en même temps que Vénus; d'autres supposaient que Pompile fut un jeune homme aimé d'Apollon, que ce dieu changea en poisson. On accordait à ce poisson l'instinct privilégié de se plaire à conduire les bâtimens qui traversaient la Méditerranée et l'Hellespont: c'est pour cela qu'il était consacré à Neptune, et que les marins le révéraient en particulier comme un poisson qui présidait au bonheur de leur navigation.

Les Romains connurent aussi le pompile. Ovide en parle sous le rapport de ses habitudes à nager dans les grandes eaux. Oppien représente les pompiles comme des compagnons fidèles des marins, qui égaient, par leurs mouvemens à la surface de l'eau, l'ennui de la navigation. Les uns, dit-il, se tiennent près du gouvernail; d'autres nagent en avant du navire sans jamais le perdre de vue. Aussitôt que le pompile approche de terre, la crainte de s'échouer sur le rivage l'arrête; il ralentit soudain sa marche : c'est un signal donné aux marins, pour qu'ils se tiennent sur leurs gardes. S'ils sont près des côtes, le pompile cesse de les accompagner; mais partout où il se trouve, il annonce le souffle favorable des vents, et sa présence est le présage infaillible d'une heureuse navigation. Quoique le pompile fût compté au nombre des poissons sacrés, on en faisait néanmoins la pêche, puisque, dans un autre passage, Oppien compare le pêcheur occupé à prendre des coryphènes, hippures et pompiles, à un homme qui distribue à ses chiens rangés autour de lui la nourriture qu'il leur donne. On disait *pompiles d'Olynthe* et *de Mégare*, comme *anguilles de Béotie, payres d'Erythie, saupes des Ebudes*, etc., pour exprimer la bonne qualité.

Les artistes ont souvent représenté le pompile sur des médailles, où il est placé sous un crabe, ou en regard avec le polype, la sèche et le homard.

Ce poisson fut adopté comme symbole par les premiers Chrétiens: il fut sculpté sur les tombeaux, sur les fonts baptismaux; introduit dans les mosaïques, modelé en colophane; fondu en or, en argent, en airain et en cristal; taillé en agate, en calcédoine; gravé sur des anneaux, et sculpté sur des lampes.

PONCTUÉ. On a donné ce nom à un poisson du genre des *labres* et à d'autres de différens genres, à raison des taches dont ils sont parsemés.

PORC MARIN. L'un des noms vulgaires du *humantin*, poisson du genre des spares. V. *Humantin.*

Quelques pêcheurs donnent aussi le nom de *porc marin* à la *Chimère antarctique*, d'autres au *Marsouin*, à la *Baliste-Caprisque*, etc. V. ces mots.

PORTIÈRS. On nomme ainsi deux piquets de la paradière, qui sont à l'entrée de la tour ou chambre. V. *Parc.*

POST. Nom spécifique d'un poisson du genre des holocentres, que nous avons décrit sous le nom de *perche goujonnière.*

POSTE. Tendre un filet à poste, c'est le tendre à un poste ou dans un endroit fixe. Cette expression est d'usage en Provence.

POTERA. Nombre d'haims sans appâts, ajustés autour d'un leurre de plomb pour prendre des sèches. V. *Ligne.*

POTINIÈRES. Mailles des manches dites en Provence *potinières*; elles servent à prendre de fort petites sardines qu'on nomme *potines*; elles ont environ 5 lignes d'ouverture en carré. V. *Aissaugue.*

POUCHES, PONCHES ou POINTES. Ce sont des filets qui ont une forme triangulaire, et qui forment les flancs ou les deux côtés des manches des aissaugues. Leurs mailles tiennent le milieu entre les majours et les clairets : ainsi elles ont à-peu-près 5 lignes d'ouverture en carré. V. *Aissaugue.*

POUILLEUSE (MER). On dit que la mer est pouilleuse lorsqu'on voit flotter sur l'eau des taches de *Graissin.* V. ce mot.

POULE-DE-MER. On a donné ce nom à différens poissons, tels que le zée-forgeron, le gade-tacaud et le labre-tanche. V. *Forgeron, Tacaud* et *Tanche.*

POULPE. Nom spécifique d'un mollusque du genre des *sèches*, que Lamarck a donné pour type à un genre nouveau, dont les caractères sont d'avoir un corps charnu, obtus inférieurement, et contenu dans un sac dépourvu d'air; un corset dorsal nul ou très-petit; une bouche terminale entourée de huit bras égaux, munis de ventouses sessiles et sans griffes. V. au mot *Sèche.*

POUMERENGUE. L'un des noms vulgaires de la *Dorade.* V. ce mot.

POUPARDS. Grosse espèce de crabes qu'on pêche sur les côtes de Normandie.

POUPON NOBLE. L'un des noms de la *Baliste-Caprisque.* V. ces mots.

POURSUIVRE UN FILET. C'est continuer à faire les mailles. V. *Filet.*

POUSAL, POUSAUX, POUCEAUX ou POUSAQUE. Filets du boulier, auxquels on donne ce nom, et dont les mailles ont 9 lignes d'ouverture. V. *Boulier.*

PRÉCEINTES. Ce sont des virures ou filets de forts bordages, qui font une ceinture tout autour du bâtiment : celles qui sont le plus élevées s'appellent quelquefois *lisses.*

PRÊTRES. L'un des noms du raspecon, poisson du genre *uranoscope.*

PRÊTRES, MOINES, CAPELAN, GRADOS. Il n'y a pas de port, dit Duhamel, où il n'y ait un petit poisson connu sous un de ces noms.

Il paraît que les poissons que l'on connaît sous ces noms sont de deux espèces, l'une appartenant au genre *athérine*, et l'autre au genre *cyprin.*

On les nomme *grados*, parce qu'en les maniant on sent une substance grasse sur leur corps, principalement du côté de la queue; les *grados* qu'on pêche dans la Manche et à Brest sont, dit-on, pleins d'arêtes et ont une chair fade, ce qui fait qu'on ne les emploie que pour amorcer les haims; au lieu que ceux qu'on prend à Cancale, dans les pêcheries de la rivière de Rance, à Saint-Jacut, à Saint-Briac, où il en remonte une multitude toute l'année, mais sur-tout en mars et avril, ont la chair ferme et très-blanche, et ont à-peu-près le goût fin et délicat des éperlans : on ne peut guère soupçonner que des dif-

férences aussi marquées dépendent de la qualité des eaux.

Pendant les mois de février, mars et avril, il monte dans la Rance une prodigieuse quantité de *grados*, de *prestres* et d'*éperlans bâtards;* ce qui fait une manne pour le pays, sur-tout pendant le carême, et dont Saint-Malo profite. On pêche ces petits poissons avec des seines épaisses.

La pêche des *prestres*, prestras, *grados*, éperlans bâtards, se fait à Brest avec le carreau et les haims, et elle se pratique principalement autour des vaisseaux où se rassemblent ces petits poissons. On en prend aussi avec une espèce de truble ou un sac de filets à petites mailles, monté sur un cercle rond : ces petits poissons, dont on fait peu de cas, servent d'appât pour amorcer les haims; ce cercle est emmanché au bout d'une perche. Entre les pêcheurs qui sont dans le bateau, les uns manient le filet, les autres le hissent avec une manœuvre, qui passe dans une poulie frappée au mât du bateau.

A l'entrée de la rade de Brest, on fait encore la pêche des *grados* ou *crados* avec une seine de 25 à 30 brasses de longueur; elle est lestée de pierres distribuées de brasse en brasse sur la ralingue du pied du filet. Un homme dans un petit bateau porte le filet au large, et quatre qui restent à terre conservent le halin, qui est amarré au canon du filet. Quand celui qui est dans le canot a mis le filet à l'eau, ceux de terre le halent et prennent les *grados* ou *prestres*.

PRIME (VOYAGE DE). Les pêcheurs de morue appellent ainsi le premier voyage qu'ils font dans l'année au banc de Terre-Neuve, et qui fournit une pêche plus abondante que le second.

PRIME. On appelle *sardines de prime* celles qu'on prend au coucher du soleil jusqu'à l'entrée de la nuit, et *aube* celles de la pêche du matin.

PRIMES. On appelle ainsi les encouragemens que le gouvernement accorde pour différentes pêches, telles que celles de la *Baleine*, du *Cachalot*, de la *Morue*. V. ces mots.

PRIN. On nomme *filet-prin* une corde d'auffe qu'on emploie pour monter les bourdigues. V. *Bourdigue*.

PRIVILÉGIÉS. Il y a des poissons qu'on nomme *privilégiés*, parce que, suivant la coutume, il est défendu de les prendre, ni pour le poisson bourgeois, ni pour autres redevances : tels sont les turbots, les saumons, les esturgeons, les marsouins.

PRUD'HOMMES-PÊCHEURS. Ce sont des juges spéciaux chargés de faire exécuter les réglemens sur les faits et procédés de la pêche dans plusieurs ports de mer. On les appelle aussi *Anciens*, ou *Jurés-Pêcheurs*.

V., pour les juridictions des *Prud'hommes-Pêcheurs*, l'article *Pêche maritime*, § 19.

PUCELLE ou PUCELOTTE. Nom que l'on donne, au marché de Paris, à un poisson assez peu estimé, et qui n'est autre qu'une jeune *alose* qui a été prise avant d'être entrée en rivière. On le pêche dans la Manche; et comme il n'a ni laite ni œufs, on l'a nommé *grand guy*.

On donne aussi à Paris le nom de *pucelle* à la *feinte* femelle. V. *Feinte*.

Q

QUAL. Nom qu'on donne, sur les côtes de la Hollande, au frai des *astéries*, lequel est un poison pour l'homme et pour les animaux. C'est lui qui rend les moules dangereuses pendant l'été. Voy. *Moule*.

QUAPERVA. V. *Guaperva*.

QUARANTENIER. Petite corde grosse comme le doigt, qui sert à raccommoder les manœuvres, et à beaucoup d'autres usages.

QUARRÉ. Métier à faire à-la-fois plusieurs peilles ou piles. V. *Corde*.

QUENOUILLE. On nomme ainsi, sur la côte de Haute-Normandie, des bateaux qui sont d'un grand usage pour la pêche; il y en a de différentes grandeurs.

QUÊTE DE L'ÉTAMBOT, est la quantité dont l'étambot s'éloigne par en haut de la perpendiculaire à la quille, se portant en dehors.

QUEUE. V. *Guideau*.

QUILLE. On nomme ainsi, dans le lac de Joux, en Franche-Comté, des morceaux de bois figurés comme des quilles, qui servent de signaux pour connaître les haims où les poissons ont mordu.

QUILLE. On nomme aussi de la sorte la pièce qui fait le fond du bâtiment, et sur laquelle sont assemblées les varangues.

QUINQUE-PORTE. Verveux dont le corps est comme cubique, et qui a quatre ou cinq entrées. V. *Verveux*.

QUINZE-VINGTS. Filet du col du boulier, qui a des mailles de 6 lignes d'ouverture en carré : ainsi on pourrait l'appeler *majour*. V. *Boulier*.

QUIOULETTE. Manche de filet qui termine l'espèce de parc qu'on nomme *pantanne* ou *paradière*. V. *Parc*.

R

RABANS. Ce sont de petites cordes faites ordinairement de vieux chanvre. Il y en a qui n'ont que 6 fils, et d'autres plus gros. Ces cordages sont d'un grand usage pour la garniture des vaisseaux. Les pêcheurs s'en servent aussi.

RABOT. C'est une perche à-peu-près semblable à l'instrument dont on se sert pour remuer et détremper la chaux, et que les pêcheurs emploient pour troubler l'eau et prendre plus facilement le poisson. L'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 11, défend de se servir de rabots pour troubler l'eau, à peine de 50 fr. d'amende. V. *Bouille*.

RACINE. On empile ordinairement les hameçons sur crin; boyau de ver à soie vulgairement appelé *racine;* fil de pite formé de filamens d'une espèce d'aloès qui croît en Amérique; fil de laiton simple et double. V. *Hameçon*.

RACLARES. Filet de pêche en nappe simple, très-clair, pierré et flotté. Il a 25 brasses de long sur 3 de large : on le tend la nuit depuis le commencement de novembre jusqu'en avril.

RACCOMMODAGE DE FILET. V. *Filet.*

RADEAU. Assemblage de plusieurs pièces de bois léger, fortement liées les unes aux autres, et qui forment un corps flottant, sur lequel on peut naviguer. On en fait en Chypre avec des tiges de fenouil, qui servent à pêcher aux lignes simples. V. *Ligne.*

RAF. Poisson, le même que le *Flet.* V. ce mot.

RAFLE. Verveux à plusieurs entrées. V. *Verveux.*

RAGUETS. On appelle ainsi de petites morues.

RAIE, *raia.* Genre de poissons de la division des chondroptérygiens, qui renferme trente-deux espèces connues.

Caractère du genre. — Les raies ont cinq ouvertures branchiales de chaque côté du dessous du corps; la bouche située dans la partie inférieure de la tête; le corps très-aplati.

Ce genre se rapproche beaucoup de celui des *squales*, et se compose comme lui de poissons cartilagineux, qui ont le plus communément cinq ouvertures branchiales; mais les *squales* ayant le corps rond, ces ouvertures sont des deux côtés, tandis que dans les *raies* elles ne peuvent se trouver qu'en dessous. Comme il y a des *raies* moins aplaties que les autres, et qu'il y a des *squales* qui le sont un peu, quelques espèces de ces deux genres sont assez peu caractérisées pour qu'on soit souvent embarrassé dans leur classification. V. *Squale.*

La plus grande partie des raies ont un corps de forme carrée, très-aplati, et qui se présente antérieurement par un de ses angles; cet angle est la tête, qui ne se distingue pas du reste du corps dans la plupart des espèces, mais qui est indiquée en dessus par les deux yeux, les évents et les deux narines, et en dessous par la bouche, derrière laquelle sont les ouvertures branchiales; les nageoires pectorales, dont chacune est presque toujours plus large que le corps proprement dit, sont presque triangulaires, et la partie la plus éloignée du corps forme les angles intermédiaires entre la tête et la queue; la poitrine, en dessus, se distingue assez mal du ventre, mais en dessous leur séparation est bien prononcée.

Beaucoup de raies ont le corps garni en dessus d'épines recourbées, implantées dans leur chair, chacune par l'intermédiaire d'un mamelon plus ou moins gros. Quelques auteurs ont voulu établir des distinctions spécifiques sur le nombre de ces épines; mais Lacépède s'est assuré qu'on ne pouvait faire usage, pour cet objet, que de leur arrangement. Il est assez difficile de rendre raison de l'usage de ces épines.

Les raies ont l'ouverture de la bouche transversale, garnie de plusieurs rangées de dents, pointues chez les unes, émoussées chez les autres; les ouïes dirigées obliquement; les yeux longs et garnis d'une membrane clignotante, en avant les narines ressemblant à une large fente entourée d'une peau qui a l'aspect d'un réseau, couverte d'une membrane en forme de soupape, et sur laquelle on remarque des plis frangés; cette membrane est divisée par une cloison mitoyenne: aussi les raies jouissent-elles du sens de l'odorat à un degré très-éminent; en arrière, deux ouvertures en forme de croissant, et terminées chacune par deux canaux, dont l'un se rend à la bouche et l'autre aux ouïes. Ce sont les évents qui servent à rejeter l'eau que l'animal avale en saisissant sa proie et celle qui entre continuellement dans ses ouïes. Ces ouvertures sont pourvues intérieurement d'une soupape, pour empêcher l'eau d'entrer dans la bouche et les alimens d'en sortir. Les ouïes sont conformées comme celles des autres poissons de cette classe.

Les nageoires pectorales qui entourent le corps, excepté à la tête et à la queue, sont couvertes d'une peau épaisse qui empêche de compter leurs rayons; les ventrales sont réunies à celles de l'anus.

La queue est longue, souvent quadrangulaire et épineuse, toujours diminuant de grosseur jusqu'à la pointe, qui est garnie d'une ou de deux petites nageoires verticales.

Habitation. — C'est dans l'immensité des mers, loin des côtes, qu'habitent les raies pendant la plus grande partie de l'année: là, elles attirent l'attention du navigateur par le vaste espace qu'elles couvrent de leur corps, lorsque, dans le calme, elles se promènent à la surface des eaux; mais à l'époque du frai, elles se rapprochent des côtes, et c'est alors que l'on en prend le plus.

Nourriture. — Les raies, comme les squales, sont des poissons très-voraces. Elles se nourrissent de crustacés, de coquillages, de poissons, et, dit-on, de varecs. Elles attendent leur proie, cachées dans la boue ou dans le sable, ou la poursuivent avec rapidité à travers les flots. Quelques espèces, telles que la *raie-batis*, et qui ont la queue terminée par une pointe cornée et aiguë, se servent de cette arme redoutable par sa force et sa flexibilité, pour percer les poissons dont elles veulent s'emparer, ou pour se défendre contre ceux qui cherchent à les dévorer. Des voyageurs ont même rapporté que les raies attaquaient les hommes, les étouffaient en les pressant avec leur large corps, et les rongeaient après leur mort.

Propagation. — L'ouverture de l'anus est à l'extrémité du ventre, près de la queue. C'est derrière cette ouverture qu'on remarque, dans les mâles, deux corps saillans qu'on a long-temps pris pour les organes de la génération, mais que Bloch a prouvé, par le raisonnement et la dissection, ne servir qu'indirectement à cet acte. Ce sont des espèces de pieds pourvus chacun de trois os, qui, dans l'accouplement, prennent la forme d'une griffe et servent à saisir et arrêter la femelle, à quoi aide une sérosité glutineuse qui sort d'une glande et s'amasse dans une bourse située entre les os.

Cependant, comme les raies sont vivipares, il fallait qu'il y eût un accouplement réel, et Bloch a encore prouvé que cet accouplement avait lieu, mais sans intromission d'organes saillans. Dans cette opération, le mâle se cramponne avec force contre la femelle, fixe l'ouverture de ses vésicules séminales contre l'ouverture des ovaires de la femelle, et la féconde sans doute par suite d'un frottement extérieur.

Les femelles des raies sont beaucoup plus grosses que les mâles. Elles ont deux ovaires, dans les-

quels il y a des œufs à différens degrés de maturité; de sorte qu'il n'en sort jamais qu'un à-la-fois: aussi, pendant le temps du frai, qui dure 3 mois sur nos côtes, y a-t-il de fréquens accouplemens.

Les œufs des raies sont gros comme ceux des poules, et renfermés dans un cartilage quadrangulaire, terminé par quatre filamens de même nature. Ces œufs, qui ressemblent à un coussin allongé, sont souvent, lorsqu'ils sont vides, rejetés sur le rivage, où ils sont connus sous le nom de *souris-de-mer*.

On observera sans doute avec surprise que l'on parle d'œufs, quoique l'on ait dit que les raies étaient vivipares; mais il est difficile de s'exprimer autrement. Ce ne sont point de véritables œufs, ce sont des matrices oviformes que portent les raies. Quelque temps après le premier accouplement, il sort de leur ovaire un de ces œufs ou une de ces matrices, qui reste attachée à la mère, et dans laquelle se développe un fœtus jusqu'à l'époque où il est assez fort pour briser les enveloppes qui le tiennent enfermé, nager et se pourvoir de nourriture. Quelques auteurs, et Lacépède suit leur avis, prétendent que les petits éclosent dans le ventre même de leur mère, comme ceux des *squales* (voy. *Squale*); mais il est facile de croire que ces deux manières peuvent avoir lieu dans la même espèce, selon les circonstances. Cet œuf n'est pas plutôt débarrassé de son fœtus, qu'il se sépare de la mère, et qu'il s'en présente un autre déjà fécondé avec le premier, ou qu'il se fait un nouvel accouplement, qui donne la vie à un nouvel œuf pourvu d'un blanc ou d'un jaune comme le premier, et ainsi de suite.

En général, les raies peuplent peu, quand on les compare aux autres poissons; car on ne peut pas présumer qu'il en naisse plus d'une ou deux douzaines de chaque femelle par année.

Qualités. — La chair de la raie est saine et savoureuse, quoiqu'en général un peu coriace. Celles qui sont transportées loin de la mer acquièrent de la qualité par les secousses du voyage; aussi en mange-t-on de très-bonnes à Paris. Le foie de ce poisson est regardé comme un mets très-délicat, et en conséquence très-recherché des gourmets.

On a attribué aux œufs des raies de grandes vertus, uniquement à raison de leur forme extraordinaire; et encore aujourd'hui, selon Forskal, les habitans des îles de la Grèce en font respirer la fumée à ceux qui sont attaqués de fièvres intermittentes.

Pêche. — C'est, comme nous l'avons dit, à l'époque du frai que les raies se rapprochent des côtes et qu'on en prend le plus. On les prend à l'hameçon amorcé de crustacés, de coquillages ou de poissons. On les prend aussi, lorsqu'elles viennent sur les côtes et qu'elles nagent à la surface de l'eau, avec des fouanes et autres engins pointus. A leur sortie de la mer, elles ont toutes une odeur désagréable, qui fait soulever le cœur à ceux qui n'y sont pas accoutumés; mais ils la perdent peu à peu à l'air. Cette pêche est assez lucrative sur nos côtes.

Préparation. — On prépare la raie de plusieurs manières dans les cuisines françaises. La plus commune est de la faire cuire simplement dans l'eau avec son foie, après l'avoir lavée et avoir ôté le fiel, et de la servir avec une sauce blanche aux câpres, une sauce au beurre noir, une sauce à l'huile ou une sauce piquante, dans laquelle on aura écrasé le foie. On la fait aussi frire ou cuire dans un court-bouillon semblable à celui des *carpes*. V. *Carpe*.

Histoire des raies dans l'ancien et le moyen âge. — Les Grecs distinguaient les principales raies de la Méditerranée, autant que le permettaient les observations faites avant le siècle d'Alexandre et sous ses successeurs. Aristote se contenta de les diviser en raies pourvues d'aiguillons sur le corps et en raies lisses, et il ne décrivit aucune d'elles avec précision. Ce naturaliste n'eut d'ailleurs sous les yeux que les raies de la Méditerranée orientale, de telle sorte qu'il ne put décrire celles de l'Océan.

La puissance électrique de la raie-torpille était connue des Grecs. Aristote et Oppien en ont parlé. Ils connaissaient aussi l'effet de la piqûre occasionnée par le dard de la raie-pastenaque désignée sous le nom de *trygon* par Aristote. Cet effet est exagéré par Élien, qui prétend qu'il est toujours mortel.

Il paraît que les Grecs ne recherchaient point la chair des raies comme aliment. Elle fut également peu estimée des Romains, si l'on en excepte peut-être celle de la pastenaque et de la torpille. Du reste, les raies, si rapidement indiquées par Aristote, ne furent pas mieux décrites par Pline, qui se contente de les citer en faisant l'énumération des poissons cartilagineux.

Les raies ne sont point citées dans les ordonnances des rois de France avant le XIV^e^. siècle. Nous savons seulement qu'on salait alors les raies et qu'on les faisait sécher, ainsi qu'on le fait aujourd'hui sur quelques rivages de la France occidentale. Dans les contrées, en Islande, par exemple, où les raies s'introduisent dans des pièces d'eau qui communiquent avec la mer, et où elles sont en quelque sorte sous la main de l'homme, la pêche de ces poissons, devenue extrêmement facile et n'exigeant que les instrumens les plus simples, était exploitée avec succès par tous ceux qui voulaient s'y livrer. Les raies multiplient avec la plus grande facilité dans les eaux où elles n'ont point à redouter les espèces voraces qui ne se plaisent que dans les eaux salées, et où, à raison de la grande surface que présente leur corps, elles sont à l'abri des atteintes de tous les poissons d'eau douce. Nous savons aussi que la pêche des raies avait lieu en Angleterre sous les rois de la dynastie saxonne: un acte de 866 fait une donation de 6,000 raies à l'abbaye de Barton.

L'ordonnance de 1350 défendait de mettre les chiens de mer ou squales et les raies avec d'autres poissons dans les paniers de marée destinés pour la capitale; et cette ordonnance était empruntée du réglement de police de 1262, pour la vente du poisson à Rouen. L'espèce de raie appelée *pocheteau* sur les côtes de la Vendée est déjà citée sous ce nom dans un acte du monastère de Talmont, de 1366.

ESPÈCES DE RAIES.

On connaît, comme nous l'avons déjà dit, trente-deux espèces de raies. Lacépède les divise en quatre

sections, d'après la forme des dents et la présence ou l'absence des aiguillons sur le corps ou sur la queue.

PREMIÈRE DIVISION. — *Dents aiguës et aiguillons sur le corps et sur la queue.*

La RAIE-BATIS (*Pl.* 11, *fig.* 2 *et* 3), que l'on pêche fréquemment dans la Méditerranée, où elle est connue sous les noms de *flossade*, *coliart*, *vache marine* et *couverture*, a été mentionnée par Aristote et plusieurs autres auteurs de l'antiquité.

Elle a un seul rang d'aiguillons sur la queue; le museau pointu; les nageoires pectorales latéralement obtuses; la queue ronde et terminée par une pointe aiguë; le corps enduit d'une humeur visqueuse, fournie par des canaux placés assez près des tégumens, sur-tout aux côtés de la tête. Elle est d'un gris cendré et marbré irrégulièrement de noir.

On la trouve dans les mers de l'Europe, où elle a ordinairement 2 à 3 pieds de largeur; mais on en pêche quelquefois qui ont 5 à 6 pieds de large et qui pèsent 200 livres. C'est la plus grosse et en même temps la meilleure espèce de ce genre, sur-tout quand elle est jeune. On la sèche dans le nord de l'Allemagne, pour l'envoyer au loin. On fait, avec le foie de cette raie, une huile agréable au goût.

La RAIE-OXYRINQUE, que l'on appelle *raie lisse*, *raie au long bec*, *alesne*, *sot*, *gilloro*, *flossade*, *lentillade* et *baveuse*, sur les côtes de France, est d'une grandeur égale à celle de la raie-batis. Elle a une rangée d'aiguillons sur le corps et sur la queue; le museau pointu; le corps blanc en dessous, gris et varié de rouge et de blanc en dessus. Sa chair est quelquefois très-bonne, d'autres fois très-dure. Il paraît qu'elle est plus tendre dans les pays chauds que dans le Nord, où Bloch dit qu'elle n'est pas estimée.

Elle habite l'Océan et la Méditerranée.

La RAIE-MIRALET, qui est d'une grandeur médiocre, a le dos lisse, quelques aiguillons auprès des yeux, et trois rangées d'aiguillons sur la queue; le corps d'un brun rougeâtre, parsemé de taches de plusieurs nuances, dont une, sur chaque nageoire pectorale, est pourpre et renfermée dans un cercle noirâtre; cette dernière, ayant été comparée à un œil ou à un miroir, a fait donner à ce poisson le nom de *raie oculée* ou *raie à miroir*. On la trouve dans la Méditerranée. Elle a, dit Rondelet, la chair dure et de mauvais goût; sur quoi M. Sonnini observe que les raies qui se tiennent en haute mer et approchent rarement des rivages ont bien meilleur goût et sont plus délicates que celles qui vivent habituellement sur nos côtes limoneuses, où leur chair contracte une mauvaise qualité et une saveur désagréable.

La RAIE-CHARDON ou RAIE A FOULON, *raia fullonica* (Lin.), est petite; elle a tout le dos garni d'épines; un rang d'aiguillons auprès des yeux; deux rangs d'aiguillons sur la queue. Sa couleur est d'un blanc jaunâtre, avec des taches noires. On la pêche dans presque toutes les mers d'Europe. Sa chair est dure, et sur les côtes du Groenland, on ne la mange qu'à demi corrompue.

Elle a été nommée *raie à foulon*, parce qu'elle est parsemée d'aiguillons semblables à ceux du chardon à foulon.

La RAIE-RONCE, *raia-rubus*, ne parvient pas à une grandeur considérable. Elle a un rayon d'aiguillons sur le corps et 3 sur la queue; le dessus du corps jaunâtre et tacheté de blanc. On la pêche dans toutes les mers d'Europe.

Le nom de *ronce* lui a été donné, parce qu'elle est armée de piquans nombreux et très-forts.

La RAIE CHAGRINÉE a le corps moins large, à proportion de sa longueur, que celui de la plupart des autres raies; le museau long, pointu et garni de deux rangs d'aiguillons; des piquans auprès des yeux; les deux côtés de la queue armés d'une rangée d'aiguillons; le dessous du corps blanc, le dessus d'un brun cendré et garni de tubercules, qui font paraître sa peau comme chagrinée.

On pêche cette raie sur les côtes d'Angleterre.

La RAIE MUSEAU POINTU est très-petite, ne parvenant guère qu'au poids de 5 à 6 livres. Elle a le museau pointu; le corps très-lisse; trois rangs de piquans sur la queue; 2 nageoires dorsales, petites et arrondies, auprès de l'extrémité de la queue, et point de nageoire caudale. Sa couleur est grise. Elle ressemble à la raie-oxyrinque. On la trouve sur les côtes de France.

La RAIE-COUCOU a la tête courte et petite; le dessus du corps dénué de piquans; la partie antérieure du corps élevée; un ou plusieurs aiguillons dentelés, longs et forts à la queue, qui est très-déliée. Sa couleur est bleuâtre ou rouge brun. On la trouve sur les côtes de France, et sur-tout vers les côtes de Cherbourg. On en pêche du poids de 36 livres. Le tissu de la chair de cette raie est très-serré.

DEUXIÈME DIVISION. — *Dents aiguës; point d'aiguillon sur le corps ni sur la queue.*

La RAIE-TORPILLE (*Pl.* 11, *fig.* 5), *raia-torpedo* (Lin.), se nomme *troupille* ou *dormillioure* à Marseille; *tremoise* à Bordeaux; *poule-de-mer* dans plusieurs départemens méridionaux, et *scara* sur les côtes voisines de Saint-Jean-de-Luz. Le nom de *torpille*, qui vient de *torpedo*, désigne l'engourdissement, la torpeur que cause ce poisson par la commotion électrique qu'il fait éprouver à ceux qui le touchent; faculté qui lui sert à s'emparer facilement de sa proie, et qui l'ont rendu l'objet de l'attention des physiciens.

La torpille ne parvient pas à une grandeur aussi considérable que la batis et quelques autres raies; on n'en trouve que très-rarement d'un poids supérieur à 50 ou 60 livres. Elle a le corps presque ovale; la tête moins distinguée du corps proprement dit et des nageoires pectorales que celle de presque toutes les autres raies; l'ouverture supérieure de ses évents ordinairement entourée d'une membrane plissée, qui a, à la partie supérieure du corps et auprès de l'épine dorsale, une grande quantité de petits trous d'où suinte une liqueur muqueuse; 2 nageoires dorsales placées sur la queue, et l'extrémité de cette partie garnie d'une nageoire divisée en deux lobes; la couleur blanche en dessous; celle du côté supérieur variant suivant l'âge, le sexe et le climat, étant ou d'un brun cendré, ou rougeâtre, ou d'une seule nuance, ou

marquée d'un grand nombre de taches, le plus souvent cinq grandes taches sur le dos, et qui sont d'un brun foncé; les dents courtes; point de piquant sur le corps.

Cette raie nage avec moins de vitesse que les autres et combat avec moins d'ardeur; mais la nature l'a douée d'une faculté particulière bien supérieure à la force des dents, des dards et des autres armes dont elle aurait pu être pourvue : elle possède la puissance remarquable de lancer, pour ainsi dire, la foudre; elle accumule dans son corps et fait jaillir le fluide électrique avec la rapidité de l'éclair; elle imprime une commotion soudaine et paralysante au bras le plus vigoureux qui s'avance pour la saisir, et à l'animal le plus terrible qui veut la dévorer; elle engourdit les poissons, dont elle cherche à se nourrir. On donne des détails intéressans sur cette vertu singulière de la torpille, que l'on peut voir dans l'*Histoire des Poissons*, par Lacépède.

La torpille habite la Méditerranée et la partie de l'Océan qui baigne les côtes de l'Europe; on la rencontre encore dans le golfe Persique, dans la mer Pacifique, dans celle des Indes, auprès du cap de Bonne-Espérance et dans plusieurs autres mers. Elle se tient dans les fonds vaseux et sablonneux, où elle se nourrit de petits poissons et de loches de rivière. On la prend, comme les autres raies, à l'hameçon et aux filets.

La chair de ce poisson est molle, sentant la vase, et il n'y a que les gens peu aisés qui en mangent. Cependant les Anciens en faisaient cas; mais comme ils aimaient les assaisonnemens de haut goût, ils faisaient cuire les torpilles avec de l'huile, du vin, des herbes aromatiques et un peu de fromage.

Troisième division. — *Dents obtuses; aiguillons sur le corps ou sur la queue.*

La Raie-Aigle, *raia-aquila* (Lin.), est connue sous les noms d'*aigle-poisson, poisson-aigle, faucon-de-mer, raie-patenade, glorieuse, crapaud-de-mer* et *mourine*. On la pêche dans toutes les mers de l'Europe, et principalement dans la Méditerranée, où elle parvient à une largeur de 3 à 4 pieds; mais on a pris des individus de cette espèce entre les tropiques, qui pesaient plus de 300 livres; ce qui range cette raie à côté de la *raie-batis* pour la grandeur. Elle a un aiguillon dentelé et une nageoire à la queue, cette dernière plus longue que le corps. Elle se distingue des autres espèces par sa tête, distincte du corps et sillonnée des deux côtés; par sa forme et la disposition de ses nageoires pectorales, terminées par un angle aigu, et peu confondues avec le corps proprement dit. Comme l'étendue de ses nageoires est très-grande, on les a plus spécialement comparées aux ailes des aigles, dans les temps anciens. On a cru qu'elle n'avait point de nageoires ventrales; mais Lacépède s'est assuré que c'était de nageoire anale qu'elle était dépourvue. Elle a le corps entièrement lisse, plombé en devant, brun sur le dos et olivâtre sur les côtés; la queue deux fois plus longue que le corps, presque ronde, très-mince, très-mobile et terminée par un fil très-délié; une petite nageoire dorsale près de l'origine de cette queue, et plus bas un gros et long piquant, ou plutôt un dard très-fort, dont la pointe est tournée vers l'extrémité la plus déliée de la queue. Ce dard, célèbre par les dangers qu'il fait courir aux pêcheurs, est un peu aplati et dentelé des deux côtés par des barbes tournées vers sa racine, et d'autant plus longues, qu'elles sont plus près de cette même racine; il acquiert quelquefois plus de 5 à 6 pouces de long, se détache du corps de la raie au bout d'un an, et il en revient un autre et quelquefois deux.

Aristote, Pline et autres anciens naturalistes, qui ont connu cette raie, ont longuement disserté sur son dard, et ont prétendu qu'il renfermait un poison plus actif que le poison qui rend mortelle la blessure des flèches des peuples d'Afrique. Le vrai est que, lorsque cette arme est introduite très-avant dans la main, dans le bras ou dans quelque autre endroit du corps de ceux qui cherchent à prendre cette raie, et lors sur-tout qu'elle y est agitée en différens sens et retirée avec violence, elle cause une blessure très-douloureuse, et donne lieu à des inflammations très-dangereuses. Mais Lacépède s'est assuré qu'il n'y avait point de glandes ni sur le dard, ni aux environs, qui pussent distiller un venin quelconque. Quoi qu'il en soit, puisque les blessures faites avec les aiguillons de cette raie sont très-dangereuses, et que même elles peuvent donner la mort, les pêcheurs ont toute raison de les redouter, et ce n'est point sans motif qu'il est défendu, dans quelques endroits de l'Italie, de présenter ce poisson au marché avant de lui avoir coupé la queue. C'est avec ce dard, aidé de sa queue plusieurs fois contournée, qu'elle saisit et tue les animaux dont elle fait sa proie, et qu'elle se défend contre ses ennemis.

La chair de la raie-aigle est dure et difficile à digérer; il n'y a que les pauvres qui en mangent, encore n'est-ce que quand elle est jeune; mais le foie, qui est très-volumineux, est très-bon à manger, et il fournit une grande quantité d'huile.

On a décrit plusieurs raies-aigles comme étant des variétés, mais qui paraissent devoir être regardées comme espèces.

La Raie-Pastenaque, *raia-pastinaca* (Lin.) (*Pl.* 11, *fig.* 4), se nomme *pastinaque* et *taxeronde* auprès de Bordeaux; *pastenago* et *vastango* sur les côtes voisines de Montpellier, et *brucco* à Rome. Elle a la forme et les habitudes de la raie-aigle; mais elle s'en distingue par une moindre grandeur; par son museau, terminé en pointe au lieu d'être plus ou moins arrondi; par sa queue, moins longue, quoique cependant elle soit assez étendue, mince et déliée; enfin par cette même partie, qui est entièrement dénuée de nageoires. L'aiguillon de la pastenaque est redouté par les pêcheurs comme celui de la raie-aigle, et ce que l'on a dit de ce dernier convient également au piquant de la pastenaque. Les Esclavons remédient à la piqûre de ces deux raies par le *fiel blanc*, comme ils disent, du colmar, connu d'eux sous le nom presque latin de *lighna* ou d'*oligagn*. Mais il paraît que le meilleur remède est de lier fortement la partie piquée, et de scarifier la blessure pour en faire sortir le sang. La pastenaque se sert de son dard pour blesser les poissons dont elle veut faire sa proie. Pline assure même qu'elle ne craint point le requin.

On trouve cette raie dans presque toutes les mers de l'Europe et de l'Amérique; elle est fort commune dans la Méditerranée, et on la voit en si grand nombre sur quelques points de la Nouvelle-Hollande, que le capitaine Cook donna le nom de *baie des pastenaques* à un de ses mouillages, sur la côte de ce continent.

Ce qui a été dit au sujet de la qualité de la chair et du foie de la raie-aigle convient également à la pastenaque.

La Raie bouclée, *raia clavata* (Lin.) (*Pl.* 11, *fig.* 6), a reçu le nom de *bouclée* ou de *clouée*, à cause des gros aiguillons dont elle est armée, et qu'on a comparés à des crochets. Elle habite dans toutes les mers de l'Europe, où elle parvient jusqu'à 12 pieds de longueur. C'est donc l'une des plus grandes espèces; et comme elle est en même temps l'une des meilleures à manger, elle est, ainsi que la raie-batis, très-recherchée par les pêcheurs, et le plus souvent l'on ne voit que ces deux espèces sur les marchés de l'Europe.

La raie bouclée ressemble à la batis par ses habitudes et beaucoup par sa conformation. Elle a la partie supérieure de son corps ordinairement brunâtre, avec des taches blanches et quelquefois noires; la tête allongée; le museau pointu; les dents petites, plates, en losange, disposées sur plusieurs rangs et très-serrées; la queue plus longue que le corps, avec deux nageoires dorsales vers son extrémité, et une caudale qui la termine; chaque nageoire ventrale organisée comme celle de la batis, et offrant également deux portions plus larges l'une que l'autre; presque toute la surface de son corps hérissée d'aiguillons, dont le nombre varie suivant le sexe, l'âge et le climat, et qui sont ainsi disposés: un rang d'aiguillons grands, forts et recourbés, qui règne sur le dos; deux piquans semblables au-dessus et au-dessous du museau; deux autres placés au-devant des yeux et trois derrière; quatre autres très-grands sur le dos et représentant les quatre angles d'un carré; une rangée d'aiguillons moins forts sur chaque côté de la queue. Ce sont toutes ces pointes plus ou moins longues, dures et recourbées, que l'on a comparées à des clous ou crochets. Mais, indépendamment de ces grands piquans, le dessus du corps, de la tête et des nageoires pectorales présente des aiguillons plus petits, de longueurs inégales, et qui, lorsqu'ils tombent, laissent à leur place une tache blanche, de même que les piquans grands et crochus. Enfin on voit, sur la partie inférieure de la raie bouclée, quelques autres pointes encore plus petites et plus clair-semées.

Lorsque la raie bouclée a été prise, on la conserve pendant quelques jours, ainsi que presque tous les poissons du même genre, afin que sa chair acquière de la délicatesse et perde toute odeur de marécage et de marine. Le foie, qui est très-volumineux, fournit une grande quantité d'huile, que les pêcheurs de Norwege recueillent avec beaucoup de soin. C'est principalement pour le produit qu'ils font la pêche des raies bouclées, qui sont très-abondantes dans les mers du Nord; ils font sécher la chair, qu'ils vendent aux étrangers pour l'approvisionnement des navires. La pêche la plus abondante se fait dans les mois de juin et de juillet, parce qu'alors elles s'approchent des rivages pour y déposer leurs œufs au milieu des herbes marines.

Sur plusieurs côtes, on recherche beaucoup de jeunes et très-petites raies bouclées, que l'on nomme *rayons, raietons, ratillons,* et dans quelques ports *papillons,* dénominations dont on se sert aussi quelquefois pour désigner des morceaux détachés de grandes raies desséchées et préparées pour de longs voyages.

La Raie-Rhinobate, *raia-rhinobatos* (Lin.), habite la Méditerranée, et elle est connue à Gênes et à Venise sous le nom de *squatrolin*. Elle a le corps plus allongé que celui de toutes les autres espèces de raies, et les nageoires pectorales moins étendues à proportion du volume de l'animal; ce qui la rapproche du *squale-ange* pour la conformation, et avait fait croire aux Anciens qu'elle était le produit de l'accouplement de l'ange avec une raie: d'où est venu le nom composé de *rhino-batos;* et comme le squale-ange était appelé *squatine,* on lui a donné aussi le nom de *squatina-raia, ange-raie.*

Cette espèce a le corps plat en dessous; le museau très-allongé et étroit; deux nageoires dorsales un peu conformées comme le fer d'une faux; une nageoire caudale; la surface du corps revêtue d'une grande quantité de tubercules; la partie supérieure de couleur obscure, et le dessous d'un blanc rougeâtre.

Quatrième division. — *Dents obtuses; point d'aiguillon sur le corps ni sur la queue.*

La Raie-Mobular, que l'on a aussi nommée *raie cornue* et *raie-ange-de-mer,* à cause de la forme de ses nageoires appelées *ailes,* et aux Antilles, *diable-de-mer,* est supérieure en volume et en poids à toutes les espèces dont nous avons parlé. C'est Duhamel qui a fait connaître cette énorme espèce, dont un individu, du poids de plus de 600 livres, fut pris en 1723 dans une madrague près de Marseille.

Cette raie habite le plus souvent dans l'Océan: on l'y trouve auprès des Açores, ainsi qu'aux environs des Antilles, où elle a reçu le nom de *mobular.*

L'individu pêché à Marseille avait 10 pieds et demi de longueur totale; deux grands appendices sur le devant de la tête, et qui ressemblaient à de longues oreilles ou à des cornes: d'où sont venus les noms de *raie d oreilles* et de *raie cornue,* donnés à cette espèce; les yeux sur les extrémités de la face antérieure de la tête; l'ouverture de la gueule située au-dessous de la tête, ayant un pied 3 pouces de large; de chaque côté de la tête et du corps pris ensemble, une nageoire pectorale très-grande, triangulaire; le milieu du dos un peu élevé et représentant une sorte de pyramide très-basse; entre la face postérieure de cette pyramide et l'origine de la queue, une nageoire dorsale et inclinée en arrière; les nageoires ventrales ayant un pied 2 pouces de long; la queue très-déliée, terminée en pointe, entièrement dénuée de nageoires, et longue de 4 pieds 6 pouces; point de tubercule ni de piquant sur le corps.

Raies dont les dents n'ont point été observées.

La Raie mosaïque, *raja picta*, est la plus belle des raies; mais vraisemblablement elle n'est pas la meilleure, puisqu'elle est restée inconnue pendant long-temps, quoique habitant les rivages de la France et de l'Angleterre. Elle a le museau un peu allongé; un rang d'aiguillons étendu depuis la nuque jusqu'à l'extrémité de la queue; deux ou trois piquans au-devant de chaque œil; un ou deux piquans derrière chaque évent; une série longitudinale de cinq à six piquans de chaque côté de l'origine de la queue; la couleur jaunâtre; des taches blanches, petites et arrondies; plusieurs séries doubles, tortueuses et placées symétriquement de points blancs ou blanchâtres. Les mâles ont des appendices d'une très-grande longueur. Cette raie se trouve dans toutes les mers d'Europe.

La Raie nègre, *raja nigra*, que les pêcheurs des environs de l'embouchure de la Seine nomment *raie-rat*, habite dans toutes les mers d'Europe. On la prend avec les raies bouclées, les oxyringues et d'autres raies. Cette raie, qui est de médiocre grandeur, a le museau pointu; un rang de piquans sur le dos et sur la queue; une autre rangée de piquans plus écartés de chaque côté de la queue; toute la partie supérieure plus ou moins noire; la peau légèrement chagrinée et très-épaisse; la chair ferme et peu agréable au goût. Cette espèce est rare à l'embouchure de la Seine. L'individu qui a servi à la description qu'en a donnée M. Lacépède avait été pris à Honfleur; il pesait environ 13 livres.

La Raie ondulée, *raja undulata*, a une parure moins riche que celle de la mosaïque, mais peut-être plus élégante; sa couleur grisâtre se marie agréablement avec les teintes grises et douces des bandelettes qui serpentent sur sa surface supérieure. Elle a le museau un peu pointu; une rangée de piquans étendue depuis la tête jusque vers l'extrémité de la queue; deux aiguillons devant et derrière chaque œil; un aiguillon situé auprès de la tête, et de chaque côté de la rangée de piquans qui règne sur le dos, un grand nombre de raies sinueuses et dont plusieurs se réunissent les unes aux autres. On la trouve avec la précédente.

La Raie fabronienne a 12 pieds de largeur; deux grands appendices sur le devant de la tête; chaque nageoire pectorale aussi longue que le corps proprement dit, très-étroite et occupant par sa base la portion du côté de l'animal comprise entre la tête et le milieu du corps. On dit que les appendices de son museau se déploient à la volonté de l'animal et lui servent à porter sa nourriture à la bouche; ce qui paraît difficile à croire. Ces appendices, dans l'état de repos, ressemblent à deux cornes, et ont fait donner à cette espèce le nom de *raie-vache* par les pêcheurs de Toscane.

pêche des raies.

Les raies se pêchent aux haims ou hameçons, et aux filets.

Les raies sont très-voraces, et elles se nourrissent principalement de petits poissons et de chevrettes, qui sont par conséquent les meilleurs appâts dont on puisse garnir les haims; et comme par leur forme plate et l'habitude qu'elles ont de se tenir au fond de la mer, elles sont difficiles à tirer hors de l'eau, il faut que l'hameçon soit solidement attaché à une ligne très-forte, faite de fanons de baleine ou de petites lanières de la peau du grand phoque. C'est du moins ce que pratiquent les pêcheurs Groenlandais.

Pour faire cette pêche en grand, on garnit un moyen câble d'une multitude de ces lignes hameçonnées, et jusqu'à 10 à 12,000; on le jette en mer à 30 brasses au moins de la côte; et pour indiquer l'espace qu'il occupe, on y attache dans sa longueur et de distance en distance, des signaux de liége qui tiennent à de petites cordes assez longues pour empêcher le câble de gagner le fond.

Cette pêche, qui se pratique dans la Méditerranée et particulièrement sur les côtes d'Italie, rapporte beaucoup; mais si elle produit du poisson plus frais que celui qu'on prend aux filets, elle a cependant cela de désavantageux, que les haims devant être garnis de petits poissons et quelquefois de 10 à 12 par chaque haim, il en résulte une grande destruction de frai de poisson, que les pêcheurs sont d'ailleurs obligés de se procurer à prix d'argent: en sorte que ces amorces sont coûteuses et tendent à diminuer les espèces; ce qui devrait faire préférer la pêche au filet, à l'exception cependant de celle qui se fait au chalut, et qui est très-destructive.

On pêche les raies avec le filet qu'on appelle *Folle*, avec les *Dragues* ou *Chaluts* et avec la *Seine*. V. ces mots.

Quand les pêcheurs ont pris beaucoup de raies dans des momens où la vente n'est pas avantageuse, ils les conservent en leur passant une ligne dans la gueule et dans un des trous des ouïes. Ils attachent cette ligne par chaque bout à des pieux éloignés, et de manière que la ligne soit lâche, et le tout placé dans le fond d'un parc qui ne sèche point.

Sur la côte de Quimper, on étend les petites raies sur le rivage pour les faire sécher, en évitant qu'elles ne soient mouillées par la pluie; car l'eau douce les fait noircir et les met hors de vente; on envoie à Nantes ce poisson ainsi préparé. Les gens de la campagne en font une grande consommation, surtout pendant les vendanges. On vend séparément les têtes, que l'on nomme *goules rondes*; on en fait des paquets de vingt têtes; elles sont regardées par ceux qui en font usage comme un mets délicat.

RAIETON. V. *Raie bouclée*.

RAYON. V. *Raie bouclée*.

RALINGUE. Corde commise par des hélices fort allongées et mollement: on les coud en forme d'ourlet autour des voiles, ou on les attache au bord des filets avec des ganses pour les fortifier. V. *Filet*.

RAMANDER UN FILET. Terme de Haute-Normandie, qui signifie le radouber, le rétablir. V. *Filet*.

RAMÉES. Ancien instrument de pêche, qui n'est plus connu, et qui était prohibé par les ordonnances de 1326, 1338, 1402, 1515 et 1550. (*Saint-Yon*, *p.* 224.)

RANG (GRAND). Les pêcheurs de la Manche donnent ce nom à une grande soute, dans laquelle ils mettent le poisson qui ne peut pas tenir sur le pont.

RANG D'AVANT. Grande soute dans laquelle couche l'équipage et où on serre les cordages.

RASCASSE, *scorpæna-porcus*. (Lin.) Poisson du genre *scorpène*, que l'on nomme aussi *diable* ou *crapaud-de-mer* dans quelques endroits.

Description. — La rascasse (*Pl. 5, fig. 7*) est un poisson dont la longueur totale est d'environ un pied. Il a des barbillons auprès des narines et des yeux; la tête grosse; l'ouverture de la bouche large; les mâchoires garnies de plusieurs rangs de petites dents pointues, le palais rude, la langue lisse et pointue; les yeux grands, très-rapprochés, et placés sur le sommet de la tête; l'ouverture des ouïes large; la membrane branchiale soutenue par sept rayons; la ligne latérale voisine du dos et droite; l'anus plus près de la queue que de la tête; la couleur du corps d'un brun de plusieurs nuances, et tacheté de noir, de jaune et de blanc; les nageoires rougeâtres; la dorsale, composée de 12 rayons aiguillonnés, la ventrale, d'un seul rayon et l'anale de trois.

Habitation, nourriture et moyens de défense. — On trouve la rascasse dans la Méditerranée et dans plusieurs autres mers de l'Europe, où elle se tient auprès des rivages, souvent en troupes assez nombreuses, et se cache sous les fucus et les autres plantes marines, pour saisir avec plus de facilité les poissons plus faibles et moins armés qu'elle, et lorsque sa ruse est inutile, elle se jette sur les cancres. Si dans ses attaques elle trouve de la résistance, ou si elle veut se défendre quand on la prend, elle se contracte et déploie ses nageoires, et présente ses piquans, qu'elle fait pénétrer assez profondément pour produire quelquefois des blessures fâcheuses. On indique la chair crue du surmulet appliquée sur la plaie comme un remède propre à la guérir.

Qualités. — La chair de ce poisson est assez agréable au goût; mais ordinairement elle est dure et coriace, ce qui la fait exclure des bonnes tables. Hippocrate pensait que son fiel facilitait beaucoup les menstrues et la délivrance de l'arrière-faix; Dioscoride, qu'il détruisait les verrues et les excroissances des ongles; Pline recommandait le vin dans lequel on avait fait mourir le poisson, comme un remède contre les douleurs du foie, les maladies de la vessie, la chute des cheveux; Gallien vantait ses cendres comme un bon lithontriptique, etc., aujourd'hui on n'en fait plus d'usage.

Pêche. On prend ce poisson au filet ou à l'hameçon, auquel on attache un morceau de crabe.

RASCASSE BLANCHE. Nom donné par Duhamel au *Raspecon*. V. ce mot.

RASPAILLON. On donne ce nom sur quelques côtes au *Sparaillon*. V. ce mot.

RASPECON, *uranoscopus-scaber*. (Lin.) Poisson du genre *uranoscope*, que l'on nomme aussi *uranoscope-rat, rascasse blanche, bœuf, tapecon* et *prêtre*.

Description. — Ce poisson, qui est figuré, *Pl. 4, fig. 4*, sous le nom de *rascasse blanche*, parvient rarement à plus d'un pied de long; il a le dos brun et le ventre blanc; la tête renfermée dans une cuirasse osseuse, très-rude au toucher, et armée de quelques épines, dont deux plus grosses sur le sommet; l'ouverture de la bouche grande et en dessus; la langue épaisse et hérissée de petites dents, les mâchoires garnies de dents peu saillantes, l'inférieure garnie en avant d'une membrane terminée par un long filament; les yeux très-rapprochés, très-saillans et placés sur la partie supérieure de la tête, ce qui fait qu'il a l'air de regarder le ciel et lui a valu le nom d'*uranoscope* et de *prêtre*; l'ouverture des ouïes très-large, couverte d'un opercule dentelé et rempli par une membrane garnie de 5 rayons; le corps presque carré, couvert de petites écailles et pourvu d'une ligne latérale à deux courbures; la queue cylindrique ou plutôt conique; les nageoires ventrales placées près de la gorge; deux nageoires dorsales, qui se touchent, et dont la première a des rayons aiguillonnés; la nageoire de la queue ronde.

Habitation, nourriture et *qualité*. — Le raspecon habite les mers de l'Europe et particulièrement de la Méditerranée, où il vit auprès des rivages, se cachant sous les algues et dans la fange, et ne laissant paraître qu'une partie de sa tête et le filament mobile qui est attaché à sa mâchoire inférieure et qui, ressemblant à un ver, sert à attirer les petits poissons, dont le raspecon fait sa nourriture; sa chair est blanche, mais quelquefois dure et de mauvaise odeur; on en fait peu de cas, quoiqu'on la mange fréquemment, sur-tout en Italie.

Pêche. — On prend ce poisson au filet et à l'hameçon.

RASOIR ou RASON, *coryphæna-novacula*. (Lin.) Poisson du genre des *coryphènes*, qui habite dans la Méditerranée, et qu'on a nommé *rasoir*, parce que sa partie supérieure est terminée par une arête aiguë. C'est un très-beau poisson comme tous ceux du genre auquel il appartient. (V. *Dorade*.) Il a sur la tête et sur plusieurs de ses nageoires, des raies qui se croisent, et d'une belle couleur bleue; il présente des nuances rouges éclatantes et relevées par des teintes dorées; sa ligne latérale suit à-peu-près la courbure du dos, dont elle est très-voisine; chacun de ses opercules est composé de deux lames. La chair du rasoir est tendre, délicate, et assez recherchée sur plusieurs rivages de la Méditerranée.

RAT. L'un des noms du *Raspecon*. V. ce mot.

RATEAU. Les pêcheurs à la basse eau se servent de deux espèces de râteaux; les uns, semblables à ceux des jardiniers, les autres, beaucoup plus grands: tous ont des dents de fer; on s'en sert pour amasser les coquillages qui sont à la superficie, ou pour entamer le sable, comme avec les crochets. Quand on se sert du grand râteau pour prendre des tonilles, on le nomme *tonillière*. On pêche aussi en bateau avec des râteaux qui ont de longs manches plians, et on rapporte des coquillages et des poissons qui s'ensablent. Enfin, on fait plusieurs pêches au feu avec la fouane. V. *Pêche*.

RATE-PENADE. L'une des dénominations de la *Raie-Aigle* et de l'*Hirondelle*. V. ces mots.

RATILLON. V. *Raie bouclée*.

RAVE des Basques, et *rogue* des Bretons et des Normands. Ce sont des œufs de morue ou de maquereau, qu'on sale pour fournir un appât pour les sardines. Ce mot est synonyme de résure. V. *Résure* et *Sardine*.

RAVOIRS. Ce sont des filets tendus par le travers des ravins ou courans d'eau. On tend en *ravoir* toutes sortes de filets, des *seines*, des *manets*, des *folles*, des *demi-folles*, des *tramaux*, etc., suivant l'espèce de poisson qu'on se propose de prendre.

Des ravoirs ou rets entre l'eau.

Les ravoirs sont de petites pêcheries qu'on établit aux embouchures des rivières, sur les écores des bancs et à la chute des marées; en un mot, dans les endroits où il se forme des courans ou ravins, qu'on nomme sur quelques côtes *ravoirs*, ainsi que les filets qu'on y tend.

§ 1. — *Ravoirs simples.*

Pour former ces pêcheries, on plante sur le fond des piquets qui l'excèdent d'environ 3 pieds; ces piquets sont rangés en ligne droite, en forme de palissade, comme on le voit *Pl.* 28, *N°. V*; on les dirige toujours de façon qu'ils soient perpendiculaires au courant ou parallèles à la laisse de basse mer. Assez souvent on en forme plusieurs rangées parallèles, qu'on place à une petite distance les unes des autres, pour que le second filet puisse arrêter le poisson qui aura échappé au premier, et qu'il en soit de même du troisième à l'égard du second.

Lorsque les pêcheurs plantent leurs piquets sur des sables mouvans, ils en garnissent le bas avec des torches de paille ou d'herbes sèches; ce qui contribue à les mieux affermir.

Les filets qui garnissent les pêcheries sont de simples nappes, dont les mailles ont assez souvent 2 pouces d'ouverture. On en arrête la bordure de la tête par un tour-mort à l'extrémité d'en haut de tous les piquets, et on n'arrête le pied du filet qu'au premier et au dernier piquet de chaque file; mais, pour former au bas et dans toute la longueur du filet des espèces de bourses qui retiennent le poisson, on retrousse le pied du filet du côté d'amont ou de l'endroit d'où vient le courant, observant qu'il s'en faille de quelques pouces que le filet ne porte sur le terrain.

Cette précaution est nécessaire pour que les herbes et autres immondices que le courant entraîne passent sous le filet. Si ces substances étaient retenues par le filet, elles arrêteraient le cours de l'eau, et les piquets, ne pouvant résister à cet effort, seraient arrachés et le filet déchiré.

Si l'on a pris une juste idée de la disposition de ce filet, on conçoit que, quand la marée monte, le courant élève le filet presqu'à la surface de l'eau, comme on le voit dans la *fig. N°. VI, Pl.* 28, et il ne se prend aucun poisson; mais quand la marée se retire, le filet s'appuie contre les piquets; l'eau, en s'entonnant dans la portion du filet qui est retroussée, ouvre les bourses destinées à la recevoir, et ces bourses arrêtent le poisson qui suit le cours de l'eau. Ainsi, plusieurs poissons s'emmaillent pendant que d'autres s'engagent dans les bourses.

Sitôt que l'eau est assez retirée pour qu'on aperçoive le haut des piquets, et avant qu'on puisse aller prendre le poisson, les pêcheurs vont avec des bottines relever le bas du filet, qu'ils accrochent d'espace en espace à la tête des piquets, et ils ne retirent le poisson que quand le filet est entièrement hors de l'eau.

En repliant ainsi le filet, les pêcheurs empêchent que quelque poisson ne se démaille, et qu'il n'en sorte des bourses qu'on a formées au bas du filet; enfin on évite que les crustacés voraces n'aillent endommager le poisson qui est arrêté par le filet.

On fait cette pêche durant toute l'année; on ne l'interrompt que dans les temps de gelée et lorsque les rivières charrient des glaçons.

Quelquefois on joint bout à bout un assez grand nombre de pièces de filets, pour traverser toute une rivière ou l'ouverture d'une baie: alors il faut que les piquets tiennent bon, et que les filets soient assez forts pour résister. On tient aussi les mailles plus grandes, afin que l'eau les traverse plus aisément.

§ 2. — *Des ravoirs tramaillés.*

Il y a des pêcheurs qui, au lieu de rets simples, tendent des tramaux sur leurs piquets: c'est ce qu'on nomme des *ravoirs tramaillés*.

On tend ces tramaux comme les rets simples, ne les arrêtant aux piquets que par la tête; mais le bas n'est pas retroussé, il porte contre le terrain sans y être arrêté: c'est pourquoi, à la marée montante, il se relève presqu'à fleur d'eau, *Pl.* 28, *N°. VI.*

Lors du reflux, le filet se rabat contre les piquets, et les poissons qui ont monté avec le flot s'emmaillent au jusant. Quoique la propriété des tramaux soit de prendre les poissons, de quelque côté qu'ils donnent dans le filet, il ne se prend guère de poissons dans ceux-ci à la marée montante; mais à la marée descendante, on y trouve emmaillés toute sorte de poissons et de toutes grosseurs.

On tend des ravoirs tramaillés sur les vases du Mont-Saint-Michel. Les pêcheurs vont tendre ces filets, et prendre leur poisson avec de petits bateaux plats, carrés par-derrière, qui glissent sur la vase, et qu'on nomme *acons*: ils se servent aussi de ces acons pour aller battre l'eau avec des perches lorsque la marée se retire, afin d'engager le poisson à donner dans le filet.

Les pêcheurs du Poitou et des Sables-d'Olonne pratiquent aussi cette pêche sur les vases de la côte. Leurs piquets ou palots ont 5 à 6 pieds de longueur; ils les enfoncent de 2 pieds et demi ou 3 pieds dans la vase; leurs tramaux ont environ une brasse de chute; mais il n'y en a de tendu sur les piquets qu'environ un pied et demi ou 2 pieds; ce qui leur donne lieu de faire une vaste poche.

La grandeur des mailles varie suivant les côtes; quelquefois les mailles des tramaux ont 7 ou 8 pouces en carré, et celles de la flue 27 lignes.

Cette pêche se fait depuis la Saint-Michel jusqu'à la fin de l'année. Les pêcheurs vont, à chaque marée, prendre leur poisson, et toutes les semaines ils

rapportent à terre leurs filets pour les laver, les faire sécher et les tanner.

§ 3. — *Des folles tendues en ravoir, qu'on appelle quelquefois* grands ravoirs.

Les filets qu'on nomme *folles* sont des rets simples, à larges mailles, qui, de quelque façon qu'on les tende, doivent faire un grand sac et différens replis, où s'embarrassent les gros poissons.

Les filets nommés *demi-folles* diffèrent des folles uniquement en ce que leurs mailles sont moins grandes; ce qui fait qu'on ne prend avec les folles que des raies, des tires, des turbots et d'autres gros poissons, au lieu qu'avec les demi-folles, outre ce poisson, on en prend de plusieurs autres espèces, pourvu qu'ils soient d'une certaine grosseur.

Comme la dénomination de *folles* vient en partie de ce que les filets qu'on nomme ainsi doivent, par leur essence, faire des plis et poches dans lesquels s'enveloppe le poisson, on a quelquefois nommé *folles tramaillées* les ravoirs tramaillés, parce que, comme nous l'avons dit, on les tend de façon qu'ils fassent un grand sac, ou, comme disent les pêcheurs, une *follée*. Ces folles, tramaillées ou non, se tendent de la même manière, et le seul avantage que procurent les tramaillées, c'est qu'on y prend, encore plus qu'avec les demi-folles, des poissons de différentes espèces.

Les folles sont établies en droite ligne, un bout à terre et l'autre à la mer, pour que les raies et les autres poissons plats, qui vont en troupe suivant la côte, se prennent de flot et de jusant.

Les piquets ne sont élevés au-dessus du terrain que de 2 ou 3 pieds au plus, parce que les poissons plats ne s'éloignent guère du fond, et ces piquets sont à 2 ou 3 brasses les uns des autres. La tête du filet est arrêtée au haut des piquets par un simple tour croisé. Les pêcheurs les tendent le plus ferme qu'il leur est possible. Les folles et les demi-folles ont environ 2 brasses de chute, et le pied est arrêté aux piquets à un demi-pied du terrain : ainsi, le filet fait un grand sac, qui se replie en dehors ou en dedans, suivant le cours de la marée.

Les mailles des folles ont au moins 5 pouces d'ouverture en carré.

Le temps le plus favorable pour faire la pêche avec les folles montées en ravoir est durant le printemps et l'automne, parce qu'alors les raies bordent la côte par troupes, et elle serait infructueuse pendant les chaleurs, à cause de la quantité de tourbes, d'orties de mer et de crustacés, qui, fréquentant la côte durant l'été, en chassent presque tous les poissons. Cette pêche serait également désavantageuse en hiver, parce que les poissons gagnent alors la grande eau, pour chercher une température plus douce.

Les folles flottées font une très-grande pêche, dont nous parlerons ailleurs.

§ 4. — *Demi-folles tendues en ravoir.*

Les demi-folles ne diffèrent des folles dont nous venons de parler que par la grandeur des mailles, qui n'ont que 3 ou 4 pouces d'ouverture en carré. On tend les demi-folles comme les ravoirs, dans les endroits où la marée, tombant avec rapidité, entraîne avec elle les poissons plats, qui, se laissant aller au cours de l'eau, donnent dans les poches que forme ce filet.

On pratique assez fréquemment cette pêche sur les bancs de sable mouvans, qui se trouvent en divers endroits des côtes de Flandre, de Picardie et de Normandie : en ce cas, on entoure le pied des filets avec de la paille; si le terrain a plus de fermeté, on y établit les filets plus solidement en enfonçant les piquets à la profondeur de 15 à 18 pouces, préparant même le trou avec une cheville de fer, et alors on craint moins que les filets ne soient entraînés par la lame.

On prend avec les demi-folles, outre les raies et les turbots, des soles, des plies, des carrelets, etc., mais rarement des poissons ronds.

§ 5. — *Des rieux.*

Le filet qu'on nomme *petit rieux* ou *cibaudière* sur quelques côtes, diffère très-peu des demi-folles, puisque c'est un filet simple, dont les mailles ont 4 pouces d'ouverture en carré : il a 4 pieds de chute, et on le tend sur des piquets pour prendre des soles, de gros filets, etc.

Le grand rieux, qui ressemble à la folle, se tend quelquefois sur piquets; mais communément on n'y emploie point de piquets. V. *Cibaudière* et *Hauts-Palis*.

Réglemens.

V., pour les réglemens concernant les ravoirs, l'article *Pêche maritime*, § 3.

RAY ou CAPEIRON. Engin ou filet fait en forme d'entonnoir, à mailles fort étroites : il est de chanvre, et sert aux petites pêches, particulièrement à celles des petits poissons qu'on nomme *saupes*. On s'en sert à Marseille et à Cassis.

RAYÉ. On donne ce nom à plusieurs espèces de poissons.

RAYON. Les pêcheurs appellent ainsi les jeunes *Raies*. V. ce mot.

RAYONS. On appelle ainsi les petits cylindres osseux ou cartilagineux qui soutiennent les nageoires des poissons. V. *Poissons*.

RECLARES. Filet en nappe simple, très-clair, pierré et flotté. Il a 25 brasses de long sur 3 de large. On le tend la nuit depuis le commencement de novembre jusqu'en avril.

REINE DES CARPES. Poisson fort voisin de la carpe ordinaire, mais qui s'en distingue par quelques rangées de très-grandes écailles, et par la nudité du reste de son corps. Quelques naturalistes le regardent comme une variété de la carpe ordinaire, d'autres comme une espèce. On le trouve dans une partie de l'Allemagne, où il se multiplie dans les étangs, et où on l'estime plus que la carpe ordinaire.

RELACHER. Terme employé par les pêcheurs pour dire que les anguilles descendent les rivières ou s'abandonnent au cours de l'eau.

RELOUAGE. Pêche de harengs qui se fait hors saison : on lui donne ce nom, parce qu'on fait de nouveaux marchés avec les matelots.

la peau de ce squale pour en faire des harnais de chevaux, des souliers, etc. On tire de son foie jusqu'à deux et même deux tonnes et demie d'une huile bonne à brûler et à être employée dans les arts. On en tire également de sa graisse en la faisant bouillir à grande eau ou en la fondant à sec dans des marmites de métal. On fait encore de bons ragoûts avec son foie, et des omelettes analogues aux omelettes au lard. Comme la peau du requin est très-rude, on l'emploie à polir différens ouvrages de bois et d'ivoire. On s'en sert pour faire des liens et des courroies pour couvrir des étuis et d'autres petits meubles. Elle est connue dans le commerce sous le nom de *peau de chien de mer*, tandis que celle qui est connue sous le nom de *peau de requin* appartient à la *raie-sepken*.

L'ancienne médecine regardait la cervelle des requins, séchée et réduite en poudre, comme apéritive et diurétique, et les dents, également en poudre, comme propres à arrêter le cours de ventre, à guérir les hémorrhagies, à provoquer les urines, détruire les pierres dans la vessie, etc.; ces prétendues vertus ont disparu au flambeau de la raison. Des préjugés encore plus absurdes avaient fait attribuer à ces dents, portées dans la poche, la faculté de guérir des maux de dents et de la peur.

On trouve des dents fossiles de requin dans un grand nombre d'endroits, et il y en a qui ont des dimensions telles, qu'on ne peut les attribuer qu'à des individus d'une grandeur énorme.

Histoire du requin dans l'ancien et le moyen âge. — Le requin fut connu d'Aristote; mais il fut confondu par les Grecs et les Romains avec les cétacés de petite taille.

Les peuples du Nord se livraient à la pêche des différentes espèces de squales. Ils trouvaient dans la capture de ces redoutables poissons la récompense de leurs périlleuses entreprises: l'huile qu'ils en tiraient, la chair, les intestins et la peau de ces grands habitans des eaux leur offraient des ressources précieuses. La chair du requin et du *hrygd* figurait comme aujourd'hui sur la table des peuples norwégiens et islandais.

Si le requin était connu et pêché dans la mer du Nord et la Manche pour l'huile abondante qu'on obtient de son foie, il était confondu avec d'autres espèces de poissons ou de cétacés dans la Méditerranée. Ludolphe nous apprend que c'était un poisson très-redouté des marins qui traversaient la Méditerranée sur de petits bâtimens. D'après l'opinion vulgaire, ce poisson n'était disposé à leur nuire que lorsqu'il était pressé par la faim; souvent, pour l'apaiser, il suffisait de lui jeter un pain; mais s'il ne s'en trouvait pas satisfait, il ne restait plus qu'une seule ressource: il fallait qu'au moyen d'une corde un homme de l'équipage consentît à se laisser descendre jusqu'à la surface de l'eau; le succès couronnait son dévouement, pourvu qu'il regardât le monstre d'un air menaçant: autrement, ce dernier saisissait la barque avec ses dents, et la mettait en danger, ainsi que les marins qu'elle portait. On voit jusqu'à quel degré les erreurs populaires prévalaient, et combien, à certains égards, la connaissance des poissons avait fait peu de progrès.

Pêche du requin. — La voracité de ce poisson en rend la pêche facile: aussi les matelots, lorsque dans le calme ils n'ont rien à faire, ne manquent-ils jamais de s'y livrer. Pour cet effet, ils attachent un morceau de viande, et même quelquefois un simple morceau d'étoffe, à un gros hameçon fixé à une chaîne de fer et attaché à une longue corde, et jettent le tout dans la mer. Le requin, sur-tout quand il a faim, ne manque pas de se jeter sur l'appât et de se prendre: alors on le hisse sur le pont, on le tue à coups de hache, et on le dépèce pour le manger. On le prend aussi, lorsqu'on n'a pas d'appât à lui offrir, avec le harpon: pour cela, un matelot exercé se tient sur le gaillard d'avant, et lorsqu'il en passe un à sa portée, il lui lance son arme sur le dos; le monstre, blessé, fait des bonds prodigieux, se tourne et retourne dans tous les sens pour se débarrasser du dard meurtrier, rejette souvent tous les alimens qu'il a dans l'estomac, et fuit enfin avec vitesse: alors on lui lâche, sur une longueur suffisante, la corde à laquelle il est attaché; mais, pendant qu'il nage, il perd son sang, s'affaiblit, et bientôt on peut le rapprocher du vaisseau, et l'y faire monter sans danger.

On arrête souvent ces squales dans les filets qu'on jette pour prendre des harengs et autres poissons, dans ceux tendus à demeure pour emprisonner les thons; mais c'est toujours contre le vœu des pêcheurs, qui se trouvent par là exposés à manquer plus ou moins leur but et à perdre leurs filets, et qui en sont rarement dédommagés par la vente de l'huile qu'ils peuvent retirer du foie ou de la graisse de ces poissons, et par celle de leur peau.

On a dit qu'il y avait sur les côtes d'Afrique, dans les mers des Indes et de l'Amérique des hommes assez hardis pour aller attaquer le requin corps à corps au milieu de la mer; mais ce fait est démenti par un voyageur moderne, M. de Grandpré, qui assure que c'est un conte.

RESAIGUER. En Provence, c'est jeter des pierres auprès du filet qu'on a tendu, pour engager le poisson à donner dedans. V. *Tramail*.

RESEGUE ou RESSAIGUE. C'est une grande tessure de tramail, dont on se sert dans la Méditerranée: elle diffère de la ségetière en ce que ce filet est fait avec du fil plus délié, et que les mailles sont moins ouvertes. V. *Tramail*.

RÉSERVOIR. Lieu rempli d'eau, où l'on met le poisson qu'on a pêché, pour le prendre dans le besoin; les grands réservoirs s'appellent *viviers* et les petits s'appellent *huches*.

I. DIFFÉRENTES MANIÈRES DE CONSERVER EN VIE LES POISSONS DE MER ET LES COQUILLAGES.

Il est souvent très-avantageux aux pêcheurs de marée de pouvoir conserver quelque temps en vie le poisson de leur pêche, pour profiter des circonstances où la vente est plus avantageuse.

Si les pêcheurs qui ont des barques à vivier, comme on en a construit à Dunkerque, n'ont point éprouvé de gros temps en se rendant à leur destination, leur poisson étant en bon état, ils peuvent le conserver quelque temps dans leur barque en lui donnant quelque nourriture.

Les pêcheurs conservent quelquefois les thons

dans des enceintes ou parcs de filets qu'ils font près de la côte, et où ils conduisent les thons par des espèces de canaux formés de filets.

§ 1er. — *De la conservation des raies en vie.*

Quand les pêcheurs ont pris beaucoup de raies et qu'ils veulent les conserver en vie pendant quelques marées, ils les placent dans le fond d'un parc qui ne sèche point; ils amarrent une ligne fine à un des pieux de ce parc; ils la passent dans la gueule et dans un des trous des ouïes d'une raie, et la tenant fort lâche, ils en arrêtent l'autre extrémité à un pieu un peu éloigné du premier; les raies étant ainsi en quelque façon à l'attache, et ayant néanmoins la liberté de s'ensabler, vivent pendant plusieurs jours.

§ 2. — *De la conservation des poissons de mer dans des viviers.*

Il y a des pêcheurs qui conservent du poisson en vie dans des paniers couverts qu'ils nomment *viviers;* ils calent ces paniers entre des rochers, dans des enfoncemens où il reste toujours de l'eau; ils les chargent avec de grosses pierres, ou bien ils attachent des câblières pour qu'ils restent à l'endroit où ils les ont calés; et afin qu'on ne leur dérobe pas leur poisson, ils ne le quittent que quand la marée est montée. Ils conservent ainsi leur poisson en vie plusieurs marées, jusqu'à ce qu'ils jugent à propos de le retirer pour le vendre.

§ 3. — *Mares servant de réservoirs au bord de la mer.*

Il se trouve naturellement, ou bien l'on fait à bras d'homme au bord de la mer des enfoncemens où l'eau entre à toutes les marées, et qui ne sèchent point. Non-seulement les riverains y déposent des moules qui s'y groupent, mais ils y jettent aussi des poissons plats, turbotins, barbues, soles, limandes, etc. Ces poissons y prennent même un plus prompt accroissement qu'à la mer, trouvant dans ces mares quantité de vermisseaux et d'insectes, dont ils se nourrissent. Quoique quelques-uns bordent ces mares d'un clayonnage du côté de la mer, on ne peut y conserver les poissons ronds, qui, quittant le fond et nageant en pleine eau, s'échapperaient, au lieu que les poissons plats s'envasent ou s'ensablent, et se tiennent toujours sur le fond.

Ces mares étant toujours suffisamment profondes pour qu'elles ne sèchent jamais de basse mer, le frai et la menuise s'y conservent jusqu'au retour de la marée, qui leur donne la facilité de regagner la grande eau.

M. RÉSERVOIRS POUR LES POISSONS D'EAU DOUCE.

Les poissons d'eau douce ont communément la vie plus dure que ceux de mer; d'ailleurs, comme les poissons de rivière et d'étang sont abondans dans l'intérieur des terres, où l'on ne peut pas avoir la marée fraîche, chacun est engagé à établir chez lui des réservoirs où l'on en trouve dans le besoin. Ces raisons font que les réservoirs pour les poissons d'eau douce sont plus communs que ceux qui sont destinés à la conservation des poissons de la mer, qui ne peuvent être établis qu'à portée de l'eau salée, où l'on ne peut les conserver que peu de temps, à cause de la délicatesse de ces poissons.

§ 1er. — *Des petits réservoirs.*

Les historiens disent que Lucullus avait poussé la magnificence jusqu'à faire nourrir des poissons dans des vases de verre, qu'on suspendait dans les salles à manger, comme nous faisons des cages où sont de petits oiseaux, pour que les convives, étant à table, eussent la satisfaction de voir en vie les mêmes poissons qu'ils mangeaient avec délices. On a aussi vu une espèce de poisson qui subsiste longtemps dans des bouteilles de verre pleines d'eau, et quelques-unes de ces bouteilles ont en dedans un globe de verre avec une ouverture par-dessous, où l'eau de la bouteille ne peut entrer; en ajustant ces bouteilles sur une cage où il y a de petits oiseaux, comme des serins, ils entrent dans ce globe intérieur, où l'on met de petits bâtons pour les percher, et on croit les voir dans l'eau pêle-mêle avec les poissons.

Tout le monde connaît ces petits poissons dorés de la Chine, qu'on nourrit dans des vases de cristal.

§ 2. — *Des huches ou petits réservoirs.*

Les bateaux, *Pl.* 20, *N°. VI, fig.* 2, qu'on nomme *bascules*, et qui servent pour apporter de grandes provisions de poissons aux endroits où l'on en consomme beaucoup, peuvent être regardés comme des réservoirs, puisqu'ils restent long-temps sur les ports en attendant les acquéreurs; et c'est pour cette raison qu'on les nomme quelquefois *boutiques à poisson.*

Mais les plus simples de tous ces réservoirs sont ceux que chacun peut avoir à portée de sa demeure, lorsqu'il y a une rivière, une source, ou même une mare où il y a une profondeur d'eau claire assez considérable. Ces réservoirs ne sont autre chose qu'une grande caisse, faite de planches de chêne, clouées aux angles sur des chevrons de 3 ou 4 pouces d'équarrissage, précisément comme une grande caisse d'oranger, excepté que ces caisses doivent avoir un fond de bonnes planches, sans quoi les carpes, les tanches, etc., se fraieraient bientôt un chemin par-dessous; on doit aussi les couvrir avec une trappe fermant à clef, pour tenir le poisson à l'abri des voleurs et des loutres, qui ne tarderaient pas à y faire un grand dégât. Ces caisses sont percées de plusieurs trous, pour que l'eau y entre et en sorte aisément. Elles doivent être enfoncées dans l'eau de presque toute leur hauteur, et être assujetties par de forts pieux qui entrent dans le terrain, ou par les chevrons des angles, qu'on fait excéder le fond de 2 pieds et qui se terminent en pointe. On y pêche le poisson avec une truble; et comme ces réservoirs sont établis à 4 ou 5 pieds du terrain, on y arrive au moyen d'une planche qu'on jette du rivage sur la caisse.

Les meuniers, qui ont ordinairement la pêche aux environs de leurs moulins, ont de ces réservoirs, qu'ils nomment *huches*, dans lesquelles ils mettent

les unes des autres, des perches qui s'élèvent d'environ dix pieds au-dessus du terrain; ils forment avec ces perches un palis un peu circulaire, d'environ cinq cents pas d'étendue, et qui traverse l'endroit que le poisson fréquente. Sur le-champ ils forment au pied des piquets un sillon dans le sable; ce sillon peut avoir 2 pieds de largeur sur un pied de profondeur. Ils arrêtent, avec des crochets de 2 pieds de longueur, le bas de leur filet au fond du sillon, de brasse en brasse.

Ils attachent à la corde qui borde le haut du filet autant de lignes qu'il y a de perches; ces lignes doivent être un peu plus longues que les perches n'ont de hauteur. Ensuite les pêcheurs arrangent, en plus petit volume qu'il leur est possible, le filet dans le sillon qu'ils ont creusé. Ils amarrent, au haut des perches, les lignes qui tiennent à la tête du filet; puis, afin d'empêcher que le filet ne soit enlevé par la marée, et aussi pour que le poisson ne soit pas effarouché par le filet, ils le recouvrent avec le sable qu'ils ont tiré du sillon.

Tout étant ainsi disposé, ils s'éloignent de leur filet, et se tiennent dans leurs tilloles jusqu'à ce que la mer commence à baisser : alors ils s'approchent des perches, et halent sur les lignes qu'ils ont amarrées à la tête du filet. Ils dégagent donc le filet du sable; ils l'élèvent jusqu'à fleur d'eau, et en attachent la tête sur le haut des perches, Il est ainsi tendu, et il retient le poisson qui veut suivre le cours de l'eau pour retourner à la mer.

On prend à cette pêche toutes sortes de poissons, même quelquefois des marsouins, quand les mailles sont larges, et des sardines lorsque les mailles sont serrées.

Cette pêche est sur-tout avantageuse dans les cas où la mer ayant passé par un canal qui a peu de largeur, elle se répand dans une grande plage, et forme une nappe d'eau fort étendue.

Les pêcheurs n'ayant qu'un certain nombre de tilloles, ils ne peuvent amarrer d'abord le filet qu'à un nombre de perches égal à la quantité de tilloles dont ils sont en état de disposer. Ils se distribuent donc dans toute la longueur du filet, et hissent tous ensemble sur les lignes qui sont devant eux; après quoi ils amarrent leur filet à la perche qui est à leur portée. Ils s'approchent ensuite des autres perches, pour haler sur les lignes qui y sont attachées, et ils relèvent ainsi le filet dans toute sa longueur.

Ils attendent que la marée soit presque entièrement retirée pour prendre le poisson qui a été arrêté par le filet. La *fig. N°. II, Pl.* 29, peut servir à donner une idée de cette pêche. V., pour les réglemens sur les rets ou filets flottés, l'article *Pêche maritime*, § 3.

RETS TRAVERSIER. V. *Chalut*.

REY. Nom qu'on donne, à Toulon, au capitaine de la *Madrague*. V. ce mot.

RHABILLER, RACCOMMODER, RADOUBER, RAMANDER UN FILET. Tous ces termes sont synonymes et signifient *raccommoder*. V. *Filet*.

RHINOBATE. V. *Raie-Rhinobate*.

RHINOCÉROS DE MER. V. *Narwal*.

RHOMBE. Genre de poisson qui ne contient, d'après Lacépède, qu'une seule espèce, qu'on appelle *rhombe-alépidote*, et qui habite les mers voisines de la Caroline.

On donne aussi le nom de rhombe au *turbot* et à quelques espèces de *pleuronectes*.

RHOMBOIDE. On donne ce nom au *Carrelet*. V. ce mot.

RIDAINS, RIDEAUX, quelquefois RIDELLES. Ces termes synonymes, qui ne sont connus que sur certaines côtes, désignent des élévations du fond de la mer, qu'on a comparées à des rides formées sur le fond.

RIEUX ET DEMI-RIEUX ou CIBAUDIÈRES. Ce sont des filets du genre des folles et des demi-folles, qu'on tend en ravoir, principalement pour prendre des raies : on les tend aussi pierrés et flottés. V. *Folles*, § 7.

RIGOLE. Quelques pêcheurs emploient improprement ce mot pour désigner le mouvement de l'eau à sa surface, l'agitation qui lui est communiquée.

RISSAUT ou RESSAUT. C'est le nom qu'on donne, en Provence, au filet qu'on nomme communément *épervier*.

RISSOLLE ou REISSOLLE. Filet dont on se sert en Provence pour prendre des melettes, des anchois et de petites sardines; il ne diffère pas beaucoup de la battude. Il y a une pêche à la rissolle qu'on fait au feu et avec un harpon.

La rissolle de Marseille ne diffère des *aiguillières* et de l'*alignole* que parce que ses mailles sont fort étroites. Ce filet étant destiné à prendre des melettes, des anchois, de petites sardines, etc., ses mailles sont de vingt-cinq ourdres ou neuf au pan; ainsi elles ont environ 4 lignes d'ouverture en carré.

On place ordinairement ce filet à la pointe d'un rocher, en sorte qu'on puisse envelopper la compagnie de poissons qu'on a aperçue; ensuite on jette des pierres et l'on agite l'eau, afin que les poissons, effrayés par le bruit, viennent s'emmailler.

Cette pêche se fait avec de petits bateaux qui ont 21 pans de long, dans lesquels se mettent quatre hommes.

Le filet qu'on appelle *rissolle* aux Martigues ressemble à la socletière; mais il est fort bas et peu étendu. On en fait usage au bord des étangs et sur les plages où il y a peu d'eau. V. *Pêche*.

RIVALE. Pêche qui se pratique aux environs d'Urbin; c'est un diminutif du colleret.

RIVIÈRES. V. ce mot dans le *Dictionnaire des Forêts*.

ROBLOTS. On donne ce nom, sur la côte de Picardie, aux petits maquereaux, que sur celle de Normandie on nomme *sansonnets*. On appelle aussi *roblots* les palis qui servent à les prendre. V. *Folles*.

ROBORIN. V. *Bas-Roborin*.

ROCHAN. On donne ce nom à la *clavière*, poisson du genre des spares, et à la *canude*, poisson du genre des labres. V. *Canude* et *Clavière*.

ROCHIER, *squalus stellaris*. (Lin.) Poisson du genre des squales, que l'on nomme aussi *chat-rochier, chien-de-mer*, ou *petite roussette*, ou *roussette mâle*, parce qu'on l'a confondu avec le mâle de la *Roussette* (voy. ce mot), et en Provence, *cattarochiero*.

Ce poisson, dont nous avons donné la figure vue

en dessus et en dessous (*Pl.* 2, *fig.* 9 et 10), a deux lobes aux narines; les nageoires du dos égales. Sa couleur varie beaucoup; mais elle est cependant communément grise ou roussâtre, avec des taches noirâtres, rudes, inégales et plus grandes que celles de la *roussette*. Sa longueur est assez fréquemment de 4 à 5 pieds.

Il habite dans les mers d'Europe, au milieu des rochers, où il se nourrit de poissons, de crustacés et de mollusques, qu'il attend et qu'il surprend au passage. C'est ce qui lui a fait donner le nom de *chat-des-rochers* ou de *chat-rochier*.

Sa peau sert au même usage que celle de la roussette, et est généralement confondue avec celle-ci dans le commerce. On le prend de la même manière que cette dernière, mais plus rarement, quoiqu'il soit aussi abondant. On mange quelquefois sa chair, après l'avoir fait tremper dans l'eau pendant quelque temps: elle est un peu moins désagréable que celle de la roussette.

On pêche ce squale avec des haims, ainsi qu'avec des filets connus dans la Méditerranée sous la dénomination de *roussettières*, ou de *bretellières*, ou de *bretelles*. On le prend aussi dans les mêmes filets que le thon. Il y a des bancs d'algues où l'on trouve un nombre prodigieux de coques de rochier (petits rochiers qui viennent d'éclore). On prend le rochier pendant toute l'année; mais la saison la plus avantageuse est, sur les côtes de Picardie et de la Haute-Normandie, pendant les mois de décembre, janvier, février et mars.

RODE. L'un des noms de la *Dorée* et du *Zée-Forgeron*. V. ces mots.

RODSCHIER. C'est ainsi qu'on appelle, dans le Nord, la morue préparée à-peu-près comme le *flacfish*; elle est fendue en deux dans toute sa longueur, et les deux lanières qui se dessèchent ressemblent à deux cordes qui seraient réunies par un de leurs bouts.

ROGUE, RAVE ou RÉSURE. Œufs de poisson salés qui servent à attirer les sardines. V. *Sardines*.

ROI DES HARENGS du Nord et du Sud. Les pêcheurs ont donné ce nom à la *chimère arctique* et à la *chimère antarctique*, qu'ils croient destinées à conduire les harengs. V. *Chimère*.

On a donné aussi ce nom à la *Dorée*. V. ce mot.

ROI DES ROUGETS. C'est le *Mulle-Surmulet*. V. ces mots.

ROI DES SAUMONS. On croit que c'est une *truite* que l'on prend quelquefois avec les *saumons*, et qu'on suppose être leur conducteur. V. *Saumon*.

ROLANTIN. Sorte de pêche pratiquée à la côte de Valence. V. *Ligne*.

ROMATIERRE. Pêche qui se fait en Provence avec une entremaillade, pour prendre des roms ou des turbots.

RONCE. V. *Raie-Ronce*.

RONDE (MORUE). C'est celle qui n'est fendue que jusqu'à l'anus.

RONDELLE. L'un des noms vulgaires du *grondin*, poisson du genre des trigles. V. *Grondin*.

RONDFISH de Norwege. C'est un cabillaud qu'on n'ouvre que jusqu'à l'anus. On les pend deux à deux par la queue à des perches, et ce poisson, desséché, est rond comme un bâton.

RONDOLE. V. *Hirondelle*.

RONDS (FILETS). Ce sont ceux qui ont la forme du corps d'un bluteau ou d'une manche en entonnoir. On ajuste ordinairement à l'entrée un ou plusieurs goulets. V. *Filet*.

ROQUETS. Petites roches peu élevées sur le fond, où se plaisent plusieurs espèces de poissons.

ROSE. Poisson. V. *Doré*.

ROSERET. A Caen, on donne ce nom à un petit poisson qui a deux nageoires sur le dos; le roseret est tout blanc, et sa chair est si transparente, qu'on aperçoit la grande arête dans toute sa longueur; il est vrai qu'elle est brune et assez grosse proportionnellement à la taille du poisson.

Les écailles de ce poisson sont petites, néanmoins épaisses, ce qui les rend sensibles; ses yeux sont grands et parfaitement ronds, et ses mâchoires garnies de dents extrêmement fines, que l'on sent pourtant avec le doigt; la mâchoire d'en bas est un peu plus longue que la supérieure; enfin la langue est pointue. Le goût de ce petit poisson est agréable.

ROSETTE. On donne ce nom, en Hollande, à un poisson du genre des trigles, et qui ne paraît être autre que le *Rouget*. V. ce mot.

ROSMARE. V. *Morse*.

ROSSE. Nom que l'on donne au *Gardon*. V. ce mot.

Il est fait mention de la rosse ou blanche rosse dans un acte de 1314. Il était défendu de la pêcher si elle n'avait 5 pouces de long, et la pêche en était prohibée, en général, depuis le 15 avril jusqu'au 15 mai. Ces défenses furent renouvelées par l'ordonnance de 1387, et par l'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 6 et 12.

ROTELE. Poisson de rivière et de lac, que l'on pêche dans le Rhin et dans plusieurs lacs d'Angleterre, qui parvient à 12 et 15 pouces de longueur, et dont la couleur est d'un brun jaune; il a la queue et les nageoires du ventre rouges et une tache rouge sur les ouïes; il est plus large que la carpe, et plus épais que la brême.

ROTENGLE. Poisson du genre cyprin, qui se trouve abondamment dans le nord de l'Allemagne, parvient à la longueur d'un pied, a les nageoires rouges, et le corps et les yeux tachetés de la même couleur.

ROT-SCHAER. Nom étranger de la morue séchée. V. *Morue*.

ROUAILLE. Ancien instrument de pêche, qui n'est plus connu, et dont l'usage était prohibé par les ordonnances de 1326, 1388, 1402, 1515 et 1550, citées dans *Saint-Yon*, *p.* 224.

ROUBINE. Les Provençaux nomment ainsi dans la Camargue les canaux qui communiquent des étangs salés à la mer, ou qu'on fait pour introduire l'eau douce du Rhône dans les endroits bas. V. *Bourdigue*.

ROUCAO. Nom qu'on donne, à Marseille, au spare plombé, *sparus lividus*, poisson qui se trouve dans la Méditerranée, dont la longueur est d'un pied, et qui a 18 rayons aiguillonnés, terminés par de longs filamens, et 12 rayons articulés à la nageoire du dos; 3 rayons aiguillonnés et 10 rayons articulés à celle de l'anus; la caudale arrondie, des molaires arrondies, la ligne latérale courbe et en-

que l'on avait décrite sous le nom de *grand chat-de-mer* ou de *grande roussette*.

Description. — Ce poisson (*Pl.* 2, *fig.* 8) a les narines garnies d'un appendice vermiculaire; les dents dentelées et garnies, aux deux extrémités de leur base, d'une pointe dentelée.

Le mâle parvient ordinairement à la longueur de 3 pieds; il a la tête grande, le museau demi-transparent, quatre rangs de dents; les nageoires ventrales si rapprochées, qu'elles semblent réunies; le dos d'un gris brunâtre mêlé de nuances rouges ou rousses et parsemé de taches irrégulières, blanches ou très-foncées.

La femelle, dont la longueur est ordinairement de 4 pieds, a la tête petite; les nageoires ventrales écartées; les taches du dos rousses ou noires et mêlées à d'autres taches cendrées.

Habitation. — Ce poisson se trouve dans les mers d'Europe et dans celles des Indes. Duhamel dit qu'il n'est pas rare d'en trouver aux environs de Caen, et qu'on en prend dans l'Amérique septentrionale pêle-mêle avec les morues.

Nourriture. — Il est très-vorace; il se nourrit de poissons et en détruit un assez grand nombre; il se jette même sur les pêcheurs et sur ceux qui se baignent dans la mer; mais comme sa force ne répond pas à son appétit, il est obligé d'user de ruse, en se tenant presque toujours caché dans la vase, comme la plupart des raies, pour saisir, de cette retraite, les poissons qui passent à sa portée.

Propagation. — La roussette est très-féconde et met au jour ses petits successivement, comme les autres espèces du genre des squales.

Qualités. — La chair de ce squale est dure et répand une odeur musquée qui n'est pas agréable. Il n'y a que les gens les plus pauvres qui s'en nourrissent. Les mareyeurs ont coutume de mettre ce poisson tremper dans l'eau quelque temps avant de l'exposer en vente; ce qui lui donne, disent-ils, un air plus appétissant. Le foie de la roussette peut fournir, par la cuisson, une assez grande quantité d'huile; mais il paraît qu'il est très-dangereux de se nourrir de ce viscère, ainsi que le prouve un fait rapporté par Sauvages, dans sa *Dissertation sur les animaux venimeux*. Quatre personnes composant une pauvre famille des environs d'Ade, qui avaient mangé un de ces foies, tombèrent, une demi-heure après, dans un assoupissement qui dura trois jours, et fut suivi d'une démangeaison universelle, accompagnée de rougeurs, qui ne se termina que par l'exfoliation complète de l'épiderme; mais si la roussette n'est pas recherchée pour sa chair, elle l'est beaucoup à raison de sa peau. C'est celle qui est principalement répandue dans le commerce sous le nom de *peau-de-chien de mer*, de *peau de chagrin*, de *peau de roussette*, et qui sert à polir les ouvrages en bois, en ivoire, en métal, et à couvrir différens meubles. Lorsqu'on a usé les tubercules hérissés qui la rendent propre à ces usages, et qu'on l'a teinte en vert, elle prend le nom de *galuchat* et sert à couvrir des étuis et autres petits ustensiles plus précieux. Les gaîniers l'appellent *galuchat commun* ou *galuchat à petits grains*, pour la distinguer du galuchat plus précieux que fournit la *raie-sephen*.

Pêche. — On prend ce poisson avec des filets ou des lignes garnies de fil de laiton et amorcées avec du lard, de la viande ou des poissons. Duhamel dit qu'il est redouté des pêcheurs, à cause de sa voracité, et que pour cette raison ils abandonnent leur pêche quand il s'en présente un banc. Il a la vie si dure, que lorsqu'on lui a coupé la tête et ôté les entrailles, il remue encore pendant quelque temps.

Particularités. — On trouve dans les montagnes de seconde formation des dents fossiles de roussette qui sont quelquefois bien plus grandes que celles des individus qui vivent aujourd'hui dans les mers; et il y en a une au Muséum d'histoire naturelle à Paris, qui a 1 pouce 10 lignes de haut sur 2 pouces 9 lignes de large, et qui paraît avoir appartenu à un individu de 50 pieds de longueur.

ROUSSILLON. V., pour les réglemens concernant la pêche sur les côtes du Roussillon, l'article *Pêche maritime*, § 4.

ROYES. On nomme ainsi à Calais les pièces de filet qui, étant jointes les unes aux autres, forment une tessure de manets pour le hareng et le maquereau.

RUADES. Aristote distingue sous le nom de *saxatiles* les poissons que l'on pêche ordinairement sur les côtes, et sous la dénomination de *ruades* ceux qui vivent en troupes et qui sont de passage.

RUBAN. Poisson. V. *Cépole*.

RUCHES, RUCHERS. V., pour les réglemens, l'article *Pêche maritime*, § 3.

RUMB. On prononce *romb*. Ce mot se dit de chacune des trente-deux parties de la boussole de l'horizon desquelles part l'un des trente-deux vents. Il est ordonné aux pêcheurs de garder les rumbs les uns des autres, c'est-à-dire qu'aucun ne doit jeter ses filets aux endroits où il pourrait nuire à ceux qui sont arrivés les premiers au lieu de la pêche. V. *Pêcheurs* et *Pêche maritime*, § 11, N°. *VI*.

RUND-FISH. Nom norwégien qui désigne une préparation de la *Morue*. V. ce mot.

S

SABLON. Nom que les pêcheurs des environs de la Rochelle donnent à une coquille du genre des *sabots*, et qui diffère fort peu du *sabot-vignot*.

SABOGA. Nom de l'alose en Espagne.

SABRE. Sorte de filet propre à pêcher. Il est défendu par l'ordonnance de 1669, titre XXXI, article 10.

SAC. Espèce de filet en manche. Le *sac* de l'aissaugue est la partie qui en fait le fond. On se sert à Morlaix d'une espèce de manche de toile claire, assez longue et montée sur un cercle, pour y prendre de la menuise; on l'appelle *sac*. Deux pêcheurs se mettent, à l'eau et en remontant le courant, ils prennent à cette pêche, qui est très-destructive, beaucoup de poisson de premier âge et de frai. V. *Aissaugue*, et pour les réglemens, l'article *Pêche maritime*, § 3.

SACS *servant à la pêche à la dreige*. Ils sont prohibés par la déclaration du 23 avril 1726. V. *Dreige*.

SACCAREILLE. Nom donné à la *Vive*. V. ce mot.

SAGRE, *squalus-spinax*, ou *chien-de-mer-sagre*. Poisson du genre des *squales*, qui ressemble beaucoup à l'*Aiguillat* (voy. ce mot), et qui a les narines placées presque à l'extrémité du museau; le dos plus aplati que l'aiguillat; la couleur générale brune; le ventre chargé de tubercules plus gros et plus colorés que ceux du dos; ce qui est l'inverse de la plupart des autres poissons.

Il vit dans les mers d'Europe, dans la Méditerranée, et principalement le long des côtes de l'Italie.

SAINE, SENNE ou SEINE. V. ce dernier mot, où nous donnons la description du filet qui porte ces noms.

SAINETTE. Diminutif de *saine*. C'est un petit filet en forme de nappe.

SAINT-LAURENT. Il y a à Saint-Laurent, Bages et Leucate, une juridiction de *prud'hommes-pêcheurs*.

SAINT-TROPEZ. Il y a dans cette ville une juridiction de *Prud'hommes-Pêcheurs*. V. ces mots.

SAISON (POISSONS DE). On nomme ainsi ceux qui ne paraissent sur nos côtes que dans certaines saisons, ou encore ceux qui sont beaucoup meilleurs dans une saison que dans une autre.

SALABARDOU. Nom que les Basques donnent à un grand filet avec lequel ils prennent des sardines.

SALABRE. Les Provençaux nomment ainsi une espèce de truble qui a une manche, et avec laquelle on prend le poisson dans les bourdigues, et une autre qu'ils appellent *salabre de fond*, et qui est une espèce de drague soutenue par des cordes sur le fond de la mer.

La première espèce ressemble à la truble, *Pl. 24, N°. VII, fig. 10*, excepté que la perche ne traverse point le cercle et qu'elle y tient seulement par un endroit, comme on le voit à la truble, *fig. 11*. Le cercle est cependant de bois; on le fortifie à l'endroit où s'attache la manche, avec deux petites courbes. Ce filet sert principalement à prendre de petits poissons appelés *melets*, qu'on sale pour la nourriture du peuple.

L'autre espèce, qu'on nomme *salabre de fond*, est un sac de filet, *Pl. 17, N°. IV, fig. y*, de 3 pieds de profondeur, qui est monté sur une armure de fer de 15 à 20 pouces de diamètre; les deux extrémités courbes répondent à une traverse droite, qui est dentée comme la roue d'une grosse horloge; la partie cintrée porte une douille, qui reçoit un manche de 12 à 15 pieds de longueur. On garnit ordinairement cette armure avec des paquets de vieux filets. Lorsque les pêcheurs veulent s'en servir, ils laissent aller leur salabre sur le fond, à 4 ou 5 brasses de profondeur, quelquefois beaucoup plus. Ils le tiennent amarré par des cordes, dont une est attachée au bout du manche, l'autre l'est environ au tiers de sa longueur du côté du cercle de fer. On le traîne lentement; et en raidissant une des cordes, il en résulte que les dents entrent plus ou moins dans le terrain, qu'elles grattent, et le sac se remplit de coquillages et de sable. Cette pêche, qui se fait en mars, ne se pratique que sur les fonds de sable et par les temps calmes.

On appelle encore *salabre de fond* un sac de filet qui n'a point de manche, et dont le cercle est soutenu, comme le plateau d'une balance, par trois cordes qui se réunissent en une seule. C'est une espèce de *Caudrette*. V. ce mot.

SALARES. Saumons qui ne sont point parvenus à toute leur grosseur. V. *Saumon*.

SALEUR. Ouvrier qui sale les harengs et qui préside à toutes les opérations de la salaison.

SALICOTS ou SALICOQUES. On nomme ainsi sur la côte de Normandie les chevrettes franches. V. *Chevrettes* et pour les réglemens, l'article *Pêche maritime*, § 3.

SALIMORA. Saumure qu'on fait à Naples pour remplir les barils où l'on a salé des sardines et des anchois après en avoir égoutté la lymphe.

SALIN. Synonyme de *fougne* ou *foule*.

SALMONE, *salmo*. Genre de poissons de la division des abdominaux, dont le caractère consiste à avoir la tête comprimée; la bouche grande et garnie ou privée de dents; trois lames à l'opercule des branchies; deux nageoires dorsales, dont la dernière est adipeuse.

Ce genre se compose d'un grand nombre d'espèces, dont plusieurs sont renommées par l'excellente qualité de leur chair et la grande quantité des individus.

Voici les principales espèces que l'on trouve dans les rivières, lacs et mers de l'Europe.

Le SAUMON. V. ce mot.

Le SAUMON ARGENTÉ, poisson que l'on trouve dans la Baltique et dans les lacs de l'Autriche qui communiquent avec la mer, et qui a la mâchoire inférieure plus longue que la supérieure; la tête brune, ainsi que le dos et les nageoires; le reste du corps argenté et la ligne latérale noire, et dont la chair est très-estimée.

Le SALMONE-ERIOX, qui se trouve dans les mers de l'Europe et remonte les fleuves, et qui a l'extrémité de la queue en ligne droite et le corps parsemé de taches cendrées. Cette espèce n'a point encore été figurée.

La TRUITE COMMUNE et la TRUITE SAUMONÉE. V. *Truite*.

Le SALMONE-GOÉDENIEN, qui se trouve dans les mers du Nord, où il parvient à 18 pouces de long, et qui a la tête petite, des taches rouges entourées d'un cercle blanc sur les côtés du corps, et dont la chair est blanche, maigre, et cependant de bon goût.

Le SALMONE-HEUCH, *salmo-hucho* (Lin.), qu'on trouve dans le Danube et les grands lacs d'Autriche et de la Bavière, où il parvient à la grandeur de 5 à 6 pieds, et qu'on distingue aisément du saumon par son corps allongé, sa tête pointue et deux rangées de dents sur le palais et la langue. Sa chair est molle et moins savoureuse que celle de la truite.

Le SALMONE-LACUSTRE, que l'on pêche dans les eaux douces de la Suisse, de la Norwege et de la Sibérie, et qui a la queue fourchue, des taches noires et rouges, et un sillon de chaque côté du ventre.

Le SALMONE-CARPE, qu'on trouve dans les rivières d'Angleterre et du Valois, et qui est argenté et tacheté sur les côtés, et a cinq rangées de dents au palais. Ce poisson est peu connu.

Le Salmone des Alpes, qu'on appelle aussi *truite noire*, et qui a le dos noir; les côtés bleus; le ventre fauve; la tête terminée en pointe émoussée; les nageoires rougeâtres, excepté la première dorsale; la chair rouge, de bon goût et facile à digérer. On le trouve dans les lacs et les rivières les plus élevées de la Laponie, de la Suisse, de l'Allemagne, de l'Angleterre et de la France, et où les eaux sont souvent gelées pendant la moitié de l'année.

L'Omble. V. ce mot.

L'Ombre-Chevalier. V. *Ombre.*

Le Salmone-Éperlan. V. *Éperlan.*

Le Salmone-Lavaret. V. *Lavaret.*

Le Salmone-Albule, petit poisson qu'on trouve en Europe, et qui a 5 à 6 pouces de longueur; le dos d'un brun verdâtre; le ventre argenté; les écailles finement ponctuées de brun; les mâchoires sans dents, et l'inférieure plus longue que l'autre.

Le Salmone-Thymale ou Ombre de rivière. V. ces derniers mots.

Le Salmone grande marène, *salmo-maræna*, poisson qu'on trouve dans quelques grands lacs de l'Allemagne, qui parvient jusqu'à 4 pieds de longueur, et dont la chair est blanche, tendre et de bon goût, et n'a point d'arête: qualités qui le font rechercher des riches.

Le Salmone petite marène, *salmo-maronula*, qu'on trouve dans les lacs de la Prusse et des autres contrées du Nord, et qui atteint au plus à 6 pouces de longueur, dont la chair a les mêmes qualités que celle de l'espèce précédente.

Le Salmone Ombre bleu. V. *Ombre bleu.*

SALPE, *salpa*. Poisson de mer. V. *Saupe.*

SALUT. On donne, dans quelques endroits, ce nom au *silure-glanis*. V. *Silure.*

SALVELIN ou SALVELINE. Poisson du genre salmone. V. *Omble.*

SAME. Nom que porte, dans quelques endroits, le *Mugil-Muge*. V. ces mots.

SANDAT, *perca-lucioperca*. (Lin.) Poisson du genre des centropomes établi par Lacépède, et que l'on connaît aussi sous le nom de *sandre*. Ce poisson habite les eaux douces de l'Allemagne, de la Hongrie, de la Pologne et de la Russie. On dit qu'on l'a pêché dans la Seine; mais il doit y être bien rare. Il ressemble au brochet par son corps allongé et ses dents, et à la perche par ses écailles dures et noirâtres. Il parvient à une grosseur considérable dans les lacs et les grandes rivières dont les eaux sont vives. On en pêche en Allemagne, qui ont 3 à 4 pieds de long et qui pèsent de 20 à 30 livres. Sa chair est blanche, tendre, agréable au goût, et facile à digérer. On le sale, on le sèche, on le fume dans plusieurs parties de l'Allemagne, pour l'envoyer au loin.

SANDHERRING. Terme des langues du Nord, composé de *sand*, sable, et de *herring*, hareng: hareng de sable, ou hareng séché sur le sable.

SANDRE. C'est le *sandat.*

SANGLE. Les pêcheurs du Pollet nomment ainsi des pièces d'appelets de moyenne grandeur, destinées à prendre des soles et autres poissons de ce genre. On nomme encore *sangle* un tissu de cordes qu'on passe au travers des épaules, pour haler commodément sur les brasses ou halins qui servent à tirer les filets à terre.

SANSONNETS. On nomme ainsi, en Normandie, une espèce de petits maquereaux qu'on pêche avec un filet nommé *manet*, fait d'un fil très-fin. V. *Manet.*

SANTÉ. On donne ce nom à un très-petit poisson qu'on pêche en Aunis avec les chevrettes, et qui a la peau très-argentée, d'un blanc mat et sans écailles.

SAR. L'un des noms d'un poisson du genre des spares. V. *Sargue.*

SARACHE DES ALBANOIS, *sarachus*. Poisson que l'on pêche en si grande abondance dans les lacs d'Albanie, qu'on le sale pour le transporter à Venise et à Ancône.

SARCIETA. On nomme ainsi, à Alicante, le filet qu'en Provence on appelle *aiguillière.*

SARDANELLE, *sardella, sardelle*. Espèce d'agon, qui, suivant Belon, se prend après l'hiver dans un lac peu éloigné de Vérone.

SARDE. Poisson du genre scombre, qu'on appelle aussi *boniton* et *germon*, et dont nous avons parlé au mot *Bonite*. V. ce mot.

Duhamel dit que, lorsque les navigateurs se trouvent arrêtés par un calme à la hauteur du Cap-Blanc, côte du Brésil, sur un banc qu'on nomme d'*Elgrace*, les équipages se disposant pour la pêche de la morue prennent les sardes à la ligne, amorçant les hains avec de la viande ou de la chair de toutes sortes de poissons; et que quand le vaisseau sille un peu, le poisson, poursuivant sa proie, la saisit avec avidité sans examiner l'appât qu'on lui présente, et alors la pêche est plus abondante.

On fait, ajoute-t-il, des pêches expresses de ce poisson; mais ce ne sont point des Nantais qui s'en occupent, ce sont les Portugais, qui se servent de barques de 30 à 35 tonneaux. Ils vont faire cette pêche le printemps, quoiqu'on puisse la faire en toute saison, parce que ces poissons littoraux ne quittent point les côtes: les campagnes sont à-peu-près d'un mois. Ils salent et sèchent une partie du poisson. Ils prennent leur sel à Sétuval ou aux Canaries, et ils transportent leurs salines à Madère et aux Canaries; on les tranche, comme les Flamands et les Hollandais tranchent la morue pour ôter la grosse arête, et donner plus de surface à la chair, afin qu'elle prenne mieux le sel, sans quoi elle se corromprait, à cause des chaleurs considérables qui règnent dans ces parages. La plupart de ces poissons verts ou secs se préparent à bord.

SARDE. Rondelet donne ce nom à la sardine quand elle est grosse, et il dit que la sarde qu'on pêche en Provence et en Italie ne diffère de la sardine que parce qu'elle est plus grosse. Le poisson que l'on nomme *sarde* au Hâvre ressemble beaucoup au *harengue.*

SARDINA. C'est, en Gascogne, la pêche de la sardine.

SARDINAL ou SAIDINEAU. On appelle ainsi, en Provence, un manet ou filet en nappe simple, dont les mailles sont calibrées pour prendre des sardines, des anchois, des melettes. Ce filet est fait de

fil de chanvre ou de lin retors et très-fin; ses mailles sont communément de 18 oudres au pan. Il est composé de dix pièces, qu'on nomme *spens* ou *espens*, et qui ont chacune 16 brasses et demie de longueur sur 6 brasses de large. Cinq spens mis bout à bout font la largeur du filet, qui est de 82 brasses. Quand il y a une grande profondeur d'eau, on assemble deux rangs de spens l'un au-dessus de l'autre, ce qui fait 12 brasses de chute. (V. la *Pl.* 35, *N°. I.*) Toute cette tessure est bordée d'une espèce de lisière de filet faite avec de la ficelle, et qui a 6 mailles de largeur; ces mailles ont environ 2 pouces d'ouverture en carré. La lisière d'en haut et celle d'en bas se nomment *sardon*, et celles des côtés, qui sont faites de même, s'appellent *aussières*. C'est sur le sardon de la tête que s'attache la corde ou le *bruime*, qui porte les liéges ou nattes. Ces nattes ont 4 pouces et demi en carré, et sont placées à 27 pouces les unes des autres.

Au bruime qui borde le pied du filet et qui est attaché au sardon d'en bas, on met des bagues de plomb du poids d'environ 2 onces, et qui sont à 9 pouces les unes des autres. Ces filets, qui forment dans la mer comme une muraille, ne devant pas faire bourse, la nappe du sardinal est attachée maille par maille aux sardons et aux aussières.

On pêche avec le sardinal, ou par fond, ou entre deux eaux. La pêche par fond n'est guère d'usage; et le lest de plomb étant suffisant pour faire caler le filet jusqu'au fond de la mer, on peut s'en servir pour cette pêche sans y rien changer. Mais quand on veut le soutenir entre deux eaux, on attache de distance en distance, comme de 5 en 5 brasses, sur le bruime de la tête, plusieurs lignes (*Pl.* 33, *N°. III*), qui portent à leurs extrémités des liéges, bouées ou signaux, lesquels, de concert avec les nattes qui sont à la tête du filet, le soutiennent à la profondeur qu'on veut, suivant qu'on tient les lignes plus ou moins longues.

On tend ce filet deux fois par jour; savoir, le soir avant le coucher du soleil, pour le relever au commencement de la nuit, et le matin, avant que le jour paraisse. Dans ce dernier cas, on est obligé de relever dès que le soleil se montre, pour ne point porter d'obstacle aux autres pêcheurs, particulièrement à ceux qui se servent de l'aissaugue.

Aux Martigues, où l'on nomme communément ce filet *sardinaux*, on en fait les mailles de bien des grandeurs différentes, depuis 18 oudres jusqu'à 27 au pan. La hauteur ou chute est toujours de 400 mailles, quelle que soit leur grandeur. Ainsi il y a des sardinaux qui ont plus de chute que les autres.

On nomme *bande* cinq spens ajoutés les uns au bout des autres, et on joint depuis deux bandes jusqu'à douze, pour faire la longueur d'un sardinau. On donne donc une grande longueur à ces filets, aux Martigues; mais comme on s'en sert dans des endroits où il n'y a qu'une médiocre profondeur d'eau, on ne double point, comme à Marseille, leur hauteur. On conserve un bout du filet amarré au bateau; on le cale toujours en poupe du vent. Lorsque le vent change et devient absolument contraire, on est obligé de quitter le bout du filet qui tenait au bateau pour prendre l'autre, et alors les pêcheurs mettent un signal au bout du filet, qu'ils abandonnent, et vont s'amarrer au bout opposé.

Toutes les 3 heures, les pêcheurs des Martigues tirent leur filet dans le bateau pour prendre le poisson. Quand la pêche est abondante, ils en tirent seulement la moitié, qu'ils remettent tout de suite à l'eau, et ils se portent à l'autre bout pour retirer le reste.

Le sardinal ne prend guère d'autres poissons que la sardine, le melet, la melette, l'anchois et quelques autres poissons de même taille. Cependant, comme les anchois sont plus longs et plus menus que la sardine, il s'en emmaille peu dans les sardinaux neufs, lorsque les mailles ont 5 lignes d'ouverture. Les mailles diminuant par le service, on prend des anchois dans les vieux filets, et cette raison engage les pêcheurs qui veulent prendre des anchois ou d'autres plus petits poissons à tenir les mailles de leurs filets plus serrées.

Il est vrai que, par cet expédient, on peut aussi arrêter de la menuise de toute espèce; mais ce filet restant sédentaire, il ne peut faire un tort considérable à la multiplication du poisson, quand même on le tendrait par fond, ce qu'on évite pour ne point déchirer les mailles, qui sont d'un fil très-délié.

SARDINE, *clupea-sprattus*. (Lin.) Poisson du genre *clupé*, que dans quelques provinces du nord-ouest de la France on nomme *cradeau* et *haranguet*; à Bordeaux, *royan*; en Angleterre, *small-pilchard*; en Prusse, *breitling*; en Livonie, *küllosiklud*; et en Écosse, *garvock*.

On avait attribué l'origine du nom de la Sardaigne à l'abondance des sardines près des rivages de cette île; mais, suivant M. Sonnini, cette étymologie ne serait pas exacte, attendu que la sardine ne se trouverait que fort rarement dans les mers de la Sardaigne. Sans vouloir infirmer l'opinion de cet auteur sur l'origine du nom de la Sardaigne, nous observerons cependant que la sardine est abondante dans toute la Méditerranée. On la pêchait en Sicile dans le moyen âge; car les droits que ce poisson acquittait furent maintenus dans les assises de Naples en 1176, ainsi que ceux qu'on avait imposés sur le thon. On doit croire que cette pêche y était considérable, étant facile à exploiter par tous les pêcheurs, parce qu'elle se fait sans résure dans la Méditerranée.

Description. — La sardine (*Pl.* 8, *fig.* 9) est plus petite que le hareng; mais elle a, avec ce poisson, les plus grands rapports de forme, de mœurs et de qualités. Elle a la tête pointue, assez grosse, souvent dorée; le front noirâtre; les yeux gros; les opercules ciselés et argentés; la ligne latérale droite, mais à peine visible; les écailles tendres, larges et faciles à détacher; le ventre terminé par une carène longitudinale, aiguë, tranchante et recourbée; 5 à 6 pouces de longueur; les nageoires petites et grises; les côtés argentins; le dos bleuâtre; quarante-huit vertèbres; quinze côtes à droite et à gauche.

Habitation. — On la trouve non-seulement dans l'Océan atlantique boréal et dans la Baltique, mais encore dans la Méditerranée. Elle s'y tient dans les

endroits très-profonds; mais pendant l'automne, elle s'approche des côtes pour frayer. Les individus de cette espèce s'avancent alors vers les rivages en troupes si nombreuses, que la pêche en est très-abondante. On a fait beaucoup de conjectures sur les émigrations et les voyages des sardines, comme on en a fait sur ceux des harengs; mais on reconnaît aujourd'hui que ces poissons, ainsi que les harengs, se tiennent, comme nous venons de le dire, pendant une grande partie de l'année, dans les profondeurs de la mer, et qu'ils les quittent en automne et se réunissent pour venir frayer sur les côtes.

Nourriture. — C'est de petits mollusques, de petits crustacés, de petits poissons et de frai que vivent les sardines; et elles restent sur les côtes après qu'elles ont déposé leurs œufs, pour profiter du frai des autres poissons.

Propagation. — C'est, ainsi que nous l'avons dit, en automne qu'elles viennent frayer sur les côtes; et il est probable que la ponte, comme celle des harengs, se fait à différentes époques, selon l'âge des individus, c'est-à-dire que les plus vieux commencent et que les plus jeunes finissent; ce qui en prolonge la durée environ pendant 3 mois. La propagation de ce poisson est énorme; car on ne peut pas se faire une idée de la quantité de sardines que l'on pêche annuellement sur les côtes des mers de l'Europe, et principalement sur celles de France et d'Angleterre. On évalue à 2 millions de bénéfice annuel la pêche qu'on en fait sur les parages seuls de la Bretagne. On en prend quelquefois, dit-on, d'un seul coup de filet, de quoi remplir 40 tonneaux. Toutefois, il en est de la pêche des sardines comme de celle des harengs : il y a des années où elle est très-abondante et d'autres où elle est presque nulle.

Qualités. — La chair de la sardine fraîche est bien plus agréable au goût que celle du hareng; mais il n'y a que les habitans des bords de la mer qui puissent la manger fraîche. La sardine salée ou fumée sert d'assaisonnement et excite l'appétit; mais les estomacs délicats ne s'en accommodent pas bien. On l'apprête, soit fraîche, soit salée, de la même manière que le hareng, c'est-à-dire en la faisant cuire sur le gril, et en la servant avec une sauce blanche ou une sauce à l'huile.

« Ceux qui se piquent, dit Duhamel, de connaître les sardines, et qui prétendent avoir examiné avec attention la qualité des sardines de Bretagne, des côtes de France jusqu'à Bayonne, celles d'Espagne, de Languedoc, de Provence et d'Italie, trouvent les petites sardines de Provence les plus fines; néanmoins, on estime beaucoup les petites sardines qu'on pêche à Royan : on en pêche dans d'autres parages qui sont aussi grosses que de moyens harengs, et leur goût en approche un peu; en cela, elles sont bien éloignées d'avoir la délicatesse et le goût fin des petites sardines de Royan et de Provence. Il est vrai qu'on pêche dans l'Océan et la Méditerranée des poissons de ce genre qui sont gros comme de petits harengs; mais on ne les regarde pas comme de vraies sardines, et on leur donne des noms particuliers.

» Après ces sardines de Provence et celles de Royan, on estime celles de Belle-Ile : on dit que les sardines de Galice en Espagne, et de Falmouth en Angleterre, sont presque aussi grosses que des harengs-gais. Ces sardines, ainsi que les petites de Royan, sont les deux extrêmes; dans d'autres parages, il s'en prend de grandeur moyenne. Il est probable que les sardines acquièrent de la grosseur dans nos mers; mais je suis porté à croire qu'on confond avec les vraies sardines des poissons qui sont seulement de la même famille, tels que les célans, les célerins, les sprets ou sprats et d'autres, ce qui occasionne un embarras dont on a peine à se tirer. »

PÊCHE DES SARDINES.

Duhamel a décrit avec beaucoup de détail tout ce qui concerne la pêche et les diverses préparations des sardines. Nous allons rapporter ce qu'il en dit de plus important.

ART. Ier. — DES LIEUX OU L'ON FAIT LA PÊCHE DES SARDINES.

On prend des sardines dans la Méditerranée et dans l'Océan, en Italie, dans le pays vénitien, à Raguse, même dans l'Epire : on en fait de grandes pêches en Espagne, en Portugal; et pour ce qui concerne la France, en Languedoc, en Provence, dans la Guienne, l'Aunis, le Poitou, et principalement en Bretagne.

On ne fait point de pêche expresse de ce poisson sur les côtes de Flandre, de Picardie et de Normandie.

On en prend dans le nord de l'Europe, en Islande, et dans les parties les plus reculées de la Norwege, où les habitans les font sécher. Ce poisson se retrouve aussi en Asie, et Kœmpfer dit qu'il y en a beaucoup au Japon.

A l'égard de l'Afrique, Lopez dit qu'il y en a une telle quantité à Loango, que pendant l'hiver elles sautent sur le rivage, et que les nègres en font une partie de leur nourriture, en les faisant bouillir avec des herbes et du poivre. Suivant Marc-Paul, il y a des cantons en Arabie où les habitans font une sorte de farine avec des sardines sèches qu'ils pilent, et dont ils forment des gâteaux qu'ils font sécher au soleil. Enfin il y en a au Brésil, à Constantinople et en beaucoup d'autres endroits.

Quoique les sardines soient des poissons de saison, qui, généralement parlant, précèdent les harengs, elles paraissent plutôt à certaines côtes qu'à d'autres; et elles se plaisent particulièrement sur certains fonds, où elles se rassemblent en grand nombre, et y séjournent plus long-temps qu'ailleurs. Tout est pris généralement; car des bancs de sardines comme ceux de harengs se portent quelquefois très-abondamment d'un côté et ensuite d'un autre, et quelques années plus tôt, d'autres plus tard.

Il paraît qu'elles s'établissent volontiers aux endroits où il y a des herbiers, que les Bretons nomment *jaudre*. C'est pour les en tirer que les pêcheurs bretons leur présentent un appât qu'ils appellent *résure*, au moyen duquel on ne bouleverse point le fond comme les filets traînans qu'on emploie en quelques endroits, qui font, pour cette raison, un tort considérable à la multiplication de beaucoup

d'espèces de poissons, notamment des sardines. Néanmoins, tous les pêcheurs ne conviennent pas que les sardines s'établissent sur les fonds; plusieurs pensent, et ce n'est pas sans fondement, qu'elles se tiennent souvent entre deux eaux comme les harengs, pour éviter les poursuites de quantité de poissons qui s'en nourrissent. Étant prévenus qu'il y a beaucoup d'incertitude sur la marche des sardines, on peut dire que communément on en prend peu dans la Manche, depuis la Bretagne exclusivement jusqu'en Flandre : néanmoins on en a vu, mais rarement, des bancs considérables vers l'embouchure de la Seine. Cependant il y en a sûrement quelques-unes dans la Manche, car on trouve sur les côtes de Caux quelques sardines confondues dans les manets avec les harengs et les célans.

On en fait des pêches considérables en Bretagne (1), et on en prend aur presque toutes les côtes d'Angleterre. Les Portugais en prennent beaucoup à la côte des Algarves, et les Espagnols à Cadix; mais leur pêche la plus considérable est au royaume de Grenade. Enfin ce poisson est très-abondant dans la plupart des ports de la Méditerranée et dans ceux d'Italie.

Art. II. — de la pêche des sardines dans l'océan.

On prend quelquefois des sardines avec d'autres poissons dans les étentes à la basse eau, dans quelques parcs et dans des filets à manche; mais il s'agit ici des pêches qu'on fait expressément pour ce poisson.

§ 1er. — *Des filets qu'on y emploie.*

On se sert, dans certaines provinces, de seines, qu'on tire à terre pour prendre le poisson, ou qu'on relève à la mer dans les bateaux qui ont servi à les traîner.

Il s'est aussi introduit l'usage de pêcher les sardines avec des drèges, dragues et autres filets traînans; mais par l'ordonnance de la marine, de 1681, tit. III, art. 16, il est défendu de le faire à une distance moindre de 4 lieues des côtes, parce que ces filets bouleversent les fonds et sont très-destructifs.

La pêche des sardines, qui est autorisée par les réglemens, est celle qui se fait avec des filets flottans et ordinairement dérivans. Les Bretons, qui font principalement cette pêche dans l'Océan, attirent les sardines dans leurs filets avec un appât qu'on nomme *rave*, *rogue* ou *réaure*; ce qui leur occasionne une dépense assez considérable, que ne font point les pêcheurs d'autres provinces, qui pêchent les sardines précisément comme ceux du canal pêchent les harengs, avec des manets qu'ils présentent en dérivant au passage des sardines, qui se maillent ou se broquent par les ouïes.

La pêche des sardines est encore plus incertaine que celle des harengs : il y a des années où l'on en prend une immense quantité, et d'autres où l'on n'en prend presque point. Dans ce dernier cas, la perte des pêcheurs est considérable, et sur-tout celle des Bretons, qui emploient une quantité de résure d'autant plus grande que la pêche est plus stérile.

§ 2. — *Des appâts employés en Bretagne pour attirer les sardines, et qu'on appelle* rave, rogue, résure, gueldre, chevrons *ou* maniguette.

La résure, rogue, rave, rabe, rêve, rebe ou graine, car tous ces termes sont synonymes, n'est autre chose que des œufs de morue qu'on sale dans des barils. Il est étonnant que les pêcheurs français, à l'exception des Bretons et des Olonnois, qui font usage de cet appât, jettent les œufs de morue à la mer au lieu de les saler, puisqu'une barrique de résure du poids de 3 quintaux se vend en France jusqu'à 40 francs et plus. Les pêcheurs hollandais et ceux du Nord, qui sont plus attentifs à tirer parti de tout, mêlent souvent dans un même baril des œufs de diverses sortes de poissons. D'autres pêcheurs en font avec du frai ou de petits poissons qui viennent d'éclore, ce qui fait un mauvais appât et occasionne une grande destruction de poissons. Cette résure est particulièrement défendue par les réglemens.

On emploie en Provence une résure dans laquelle il entre de la noix de galle et du musc, et peut-être aussi de la noix vomique. Cette composition, qui attire, enivre et tue souvent le poisson, est expressément défendue par les lois.

On tire une grande quantité de résure du Nord. Celle qui vient de la Norwege, du Danemarck et de la mer Baltique, est en barils de sapin, qui pèsent 250 livres; celle qui est apportée de Berghen vient dans des barils de 150 livres, et celle de Drontheim dans des barils de 200 livres. La résure que les Hollandais apportent des mers d'Allemagne et du Doggers-Banck est dans des barils de chêne qui pèsent jusqu'à 300 livres. Les Basques fournissent de la résure aux Espagnols, qui l'estiment plus que celle du Nord.

Comme la pêche du maquereau est très-abondante à l'Ile-du-Bas, les pêcheurs en salent les œufs pour en faire de la résure, qui est très-estimée; mais quelquefois, après avoir fait cuire les maquereaux, ils en écharpent la chair, qu'ils mêlent

(1) On lit dans le Breton, *journal de Nantes* (mois de janvier 1827), l'article suivant sur la pêche de la sardine en 1826 : « La pêche de la sardine, qui est une des précieuses branches d'industrie de notre département, a introduit cette année, à Nantes, 30,196,000 de sardines en vert, depuis le mois de mai dernier jusqu'au mois de novembre suivant, sur 702 barques, formant ensemble 3,580 tonneaux, et présentant un équipage de 2,982 hommes.

» On sait combien la vente en détail de ce poisson, que l'on transporte journellement dans les rues, répand d'argent parmi le peuple.

» La seule ville de Port-Louis fait, dit-on, annuellement 4,000 barriques de sardines; Belle-Ile, 1,200, et ainsi des autres ports.

» On évalue à 2,000,000 fr. de bénéfice annuel la pêche qu'on fait sur les parages seuls de la Bretagne; on en prend quelquefois d'un seul coup de filet de quoi remplir 40 tonneaux.

» Le mode de la pêche pour les sardines est le même que pour les harengs, seulement on emploie des filets à mailles plus étroites.

» Nos pêcheurs ont trouvé le moyen de retenir les sardines pendant long-temps en répandant dans la mer, comme amorce, l'espèce de *caviar* qu'on prépare dans le Nord avec des œufs de morue et autres poissons, et qu'on appelle *rogue*. »

juin et elle finit en août : ce poisson, au commencement de la saison, est si tendre, qu'on ne le peut saler qu'en petits barils et en saumure. Mais à Audierne, à Camaret, à Douarnenez, à Belle-Ile, au Croisic, elle commence en juillet et août; le poisson est alors plus fort, et on peut le saler en grands barils pressés. Cependant on assure que dans la baie de Camaret, où la mer est tranquille, le fort de la pêche est en novembre jusqu'à la mi-décembre; qu'alors elles sont fort grosses et très-grasses, et que passé la baie de Brest et l'anse de Bertheaume, on n'en prend plus sur les côtes de France que par hasard : c'est communément en ces endroits que se termine la pêche des sardines. On ne sera pas surpris de ces incertitudes, quand on fera attention aux variétés qui arrivent dans la marche de ces poissons.

§ 7. — *Manière de pêcher les sardines sur les côtes de Bretagne.*

Les bateaux de pêche étant gréés, pourvus de rames, de résure, de filets et de quatre ou cinq hommes, les pêcheurs partent de grand matin, lorsque le temps le permet, pour se rendre, à l'aube du jour, à l'endroit où ils présument trouver du poisson. Quelquefois ce sera près de terre, d'autres fois jusqu'à 2 ou 3 lieues au large; et souvent dans ces parages ils s'établissent entre Belle-Ile et les terres de Quiberon, jusqu'à l'embouchure de la rivière de Saint-Cado, où les fonds n'ont que 8 à 12 brasses d'eau au plus. On remarque en général que les sardines se plaisent dans le remous de courans, à des endroits où l'eau paraît peu agitée, ce que les pêcheurs appellent des *limes;* cependant il arrive quelquefois qu'il n'y a pas plus de poisson dans ces endroits qu'ailleurs : en ce cas, ils essaient de croiser la marée. Autrefois les pêcheurs de Camaret prétendaient qu'il ne fallait mettre les filets à la mer que de basse eau, ou lorsque la mer était dans son plein et étale, jamais à mi-marée; mais on a reconnu que c'était une erreur, et on jette les filets indistinctement à toutes les heures du jour. On verra dans la suite que quand on ne fait pas usage de la résure, on jette les filets à l'eau la nuit, et que dans des circonstances on fait caler les filets à différentes profondeurs dans l'eau, au moyen de bandingues à-peu-près semblables à celles qu'on emploie pour la pêche du hareng; mais il ne s'agit ici que de ce qui se pratique sur la côte de Bretagne.

Lorsqu'un bateau est rendu au lieu où il veut pêcher, il amène ses voiles et quelquefois les mâts; deux ou quatre matelots se mettent en rames, moins pour faire avancer le bateau que pour tenir le bout au vent; on ôte le gouvernail, et le maître ou un matelot met le filet à l'eau par l'arrière, et l'attache au bateau par le bout de la ralingue, qui porte les liéges. Pendant ce temps, l'équipage rame pour que le filet s'étende bien dans l'eau. Cette pièce de filet, qui a, si l'on veut, 15 brasses de longueur, s'étend dans la même direction que le bateau, et les bagues de plomb ou les câblières qu'on a amarrées aux angles de la ralingue du pied du filet lui font prendre dans l'eau une situation verticale.

Lorsque la pièce de filet est ainsi mise à l'eau, on rame mollement, seulement ce qu'il faut pour entretenir le bateau dans l'air du vent : on le laisse dériver au gré de la marée de conserve avec le filet. Pendant que l'équipage est occupé à ces opérations, un mousse délaie dans de l'eau de mer de la résure, de sorte qu'il en forme comme une bouillie claire; le maître, placé à l'arrière et ayant auprès de lui un seilleau rempli de cette bouillie, en prend dans une gamelle, et avec une cuiller de bois il en jette de temps en temps des deux côtés du filet, le plus loin qu'il peut. Quelques-uns ne se servent point de cuiller; ils la jettent à la main, et suivent la direction que prend le filet. On répand quelquefois la résure par l'avant; mais ce n'est pas l'ordinaire : l'attention que doit avoir celui qui jette la résure est de la répandre à babord, s'il apercevait le poisson à tribord, et le contraire, afin que le poisson soit déterminé à traverser le filet pour attraper l'appât; car les sardines apercevant cet appât, dont elles sont avides, s'élèvent près de la surface de l'eau; elles nagent de côté et d'autre pour en attraper, et elles se maillent. Quand on voit des écailles qui flottent sur l'eau, on juge que les sardines ont donné dans le filet; on en juge aussi quand on voit que les liéges sont agités à la surface de l'eau, ou, encore mieux, quand les filets étant chargés de poissons, les liéges entrent dans l'eau : alors on répand abondamment de la résure, et les pêcheurs qui préfèrent celle de maquereau en jettent, pour les engager encore mieux à donner dans le filet.

Quand le patron soupçonne que son filet est bien chargé de poissons, il le relève; ou bien, s'il s'aperçoit qu'il y a beaucoup de sardines, il ajoute une seconde pièce de filet qu'il attache à la première, en épissant ou liant ensemble les cordes de liége des deux pièces de filets, et ordinairement il met une bouée à l'extrémité foraine de la première pièce de filet, et il attache au bateau la seconde pièce de filet par la corde des liéges : de sorte que la pièce qu'on a mise à l'eau la première est reculée du bateau de toute la longueur de la seconde pièce. Lorsque le patron trouve que les sardines sont en grande quantité, il met quelquefois jusqu'à cinq pièces de filet les unes au bout des autres, en jetant toujours de la résure à mesure qu'il ajoute de nouveaux filets. On conçoit combien il est important que le bateau se tienne toujours debout au vent, pour que les filets soient en ligne droite, et qu'ils ne s'embarrassent point les uns dans les autres; mais par l'addition de ces pièces de filets, on forme une tissure de 70 ou 80 brasses de longueur, qui se trouve quelquefois garnie de poissons dans toute son étendue, comme l'était la première pièce.

Lorsque le filet est bien garni de sardines, ou lorsqu'on est pressé de gagner la terre pour livrer le poisson, ou encore lorsque quelque gros poisson vorace qui s'est jeté dans les filets les brise ou fait fuir les sardines, enfin quand le jour manque, il faut retirer les filets, et voici comment on fait cette manœuvre.

Quand, pour quelque cause que ce soit, on veut relever les filets, on détache du bateau la pièce de

filet qu'on a mise la dernière à l'eau, et on attache une bouée à la ralingue qui porte des liéges; puis le bateau va à la rame chercher la bouée qu'on a mise au bout de la pièce de filet qu'on a jetée la première à l'eau ou au bout forain de la tissure, car c'est ce bout qu'on tire le premier à bord; et à mesure qu'on y amène le filet, un mousse avec un novice fait sortir le poisson des mailles en secouant le filet, et suivant de même les unes après les autres toutes les pièces, le poisson se trouve rassemblé dans le fond de la chaloupe. Le filet qu'on a mis le dernier à l'eau étant aussi le dernier qu'on tire à bord, il continue à s'y mailler des poissons pendant qu'on lève les premières pièces, et c'est une raison pour le haler le dernier.

Il y en a qui suivent une autre méthode : ils retirent une couple de pièces de filets du bout forain de la tissure; et quand ils en ont secoué le poisson, ils mettent à l'eau ces filets du côté que le bateau était, et ils continuent cette manœuvre jusqu'à ce qu'ils aient chargé leur bateau; ou quand ils ont vendu leur poisson à des chasse-marées, qui les distribuent le long de la côte, ils continuent leur pêche jusqu'à la nuit sans interruption. On a quelquefois vu la pêche donner si abondamment, qu'un bateau, étant revenu chargé de 50 milliers de sardines, a retourné faire une seconde pêche; mais elle n'est pas toujours aussi heureuse. Il arrive que les bateaux sont dehors des journées entières infructueusement, et après avoir consommé beaucoup de résure, ils rentrent sans avoir presque rien pris; et le malheur est encore plus grand quand des marsouins ou d'autres gros poissons se sont jetés dans les filets et les ont déchirés.

A Guérande, côte de Belle-Ile, où l'on prend beaucoup de sardines, les pêcheurs se servent de résure pour attirer le poisson, et ils essaient de croiser la marée avec leurs filets; quelquefois une chaloupe prend jusqu'à 25 ou 30 milliers de sardines, mais ces cas ne sont pas ordinaires. Les sardines fraîches ou saupoudrées de sel se répandent par les chasse-marées le long des côtes de Bretagne; et celles qu'on a salées et pressées se transportent en Poitou, Aunis, Saintonge, Gascogne, le long des côtes d'Espagne, à Saint-Sébastien, à Alicante et dans la Méditerranée, en Provence, en Languedoc, jusqu'au port de Gênes, etc.

§ 8. — *De la pêche des sardines à Quimper, Douarnenez, Tréboul, etc.*

On fait de très-grandes pêches de sardines dans les environs de Quimper. La saison de cette pêche varie beaucoup : quelquefois elle commence à la fin de juillet ou avec le mois d'août; d'autres fois les premiers jours de septembre, et elle finit quelquefois au commencement d'octobre; souvent elle dure jusqu'à la fin de l'année, et vers la fin de la saison on prend des sardines grosses comme de moyens harengs. On dit qu'aux environs de Douarnenez et de Réboul, où l'on prend des sardines qu'on estime beaucoup, les chaloupes se retirent dans le port de Pouldavi, qui est fort bon; mais les marsouins, qui sont abondans dans ces parages, font souvent bien du tort aux pêcheurs.

On y prépare des sardines en saumure rouge qu'on appelle *anchoisées* : on les met dans des futailles où il y a eu du vin de Bordeaux, et on les expédie pour les ports du Levant, ou on les met en petits barils pour les envoyer à Beaucaire. Depuis qu'on sait leur donner cette préparation en Bretagne, elles ont beaucoup augmenté de prix.

A Douarnenez, les sardines qui sont fort grosses ne paraissent qu'au mois de novembre, même en décembre, et à-peu-près dans le temps que les harengs quittent les côtes de Normandie et de Picardie; on en trouve assez fréquemment dans les manets confondues avec les célans et célerins.

§ 9. — *De la pêche des sardines à Brest, à Saint-Jacut et à Saint-Cast.*

Dans les environs de Brest, on a quelquefois pris jusqu'à 1200 tonneaux de sardines; mais dans d'autres années, on n'en prend pas un cent. Les sardines y sont grosses, et y arrivent dans le même temps qu'à Douarnenez.

On pêche chaque année, au mois d'août, de la vraie sardine à Saint-Jacut et à Saint-Cast; on prétend à Brest que les limites de la sardine, du côté du Nord, sont l'île de Bas, sous Morlaix : cela est généralement vrai. Cependant ce poisson semble avoir étendu ses limites; car depuis le siége de Belle-Ile, au mois de juin 1761, il s'en montre toutes les années une quantité à Lannion, dont une partie remonte la rivière jusqu'à la ville et au-dessus. Il en vient tous les ans, depuis cette époque, un nombre suffisant pour en faire manger à tout le monde à 10 lieues à la ronde pendant 3 semaines, et à bon marché.

Art. III. — VENTE DE LA SARDINE FRAÎCHE EN BRETAGNE.

Les sardines fraîches sont un mets très-délicat, d'un goût excellent et fort recherché; mais elles ne conservent pas long-temps leur bonne qualité; et à dire vrai, il n'y a que ceux qui sont à portée des ports où on les pêche qui les mangent excellentes. On essaie néanmoins d'en transporter de fraîches : on en porte dans des hottes à de petites distances; et des chasse-marées en forment des paniers, comme nous avons dit qu'on faisait pour les harengs, et les portent à dos de cheval dans des villes peu éloignées; mais quelque diligence qu'ils fassent, elles ont souvent perdu de leur qualité. On a essayé d'en envoyer à Paris par la poste, en les renfermant dans des boîtes de fer-blanc; mais elles y sont arrivées souvent fort mauvaises. On peut en conserver de très-bonnes pendant une quinzaine de jours, quand après les avoir fait cuire, on les met dans des boîtes de fer-blanc, étant recouvertes de toutes parts avec du beurre fondu.

Outre les sardines qu'on consomme fraîches le long des côtes où s'en fait la pêche, les Bretons en envoient beaucoup de saupoudrées de plus ou moins de sel, suivant l'éloignement des lieux où on se propose de les transporter; quelquefois on les prépare à demi-sel et on les nomme *vertes* : alors elles sont braillées comme nous avons dit qu'on faisait des harengs. Les bateaux chasse-marées transpor-

tent ces sardines ainsi saupoudrées de sel à Nantes, à la Rochelle, à Bordeaux, et les vendent sous le nom de *sardines de Royan*, parce que les sardines qu'on pêche à Royan ont la réputation d'être excellentes; ils osent de plus assurer que ces sardines saupoudrées de sel sont meilleures que si elles étaient fraîches et point du tout salées : ce qui n'est point confirmé par les connaisseurs.

Au reste, la préparation et le transport des sardines fraîches à des endroits un peu éloignés se font précisément de la même manière que pour le hareng; mais la vente des sardines fraîches ou salées en vert n'est pas, à beaucoup près, d'une aussi grande importance que celle des sardines salées, qui fournissent une branche de commerce, soit dans l'intérieur du royaume, soit chez l'étranger; de sorte que cette saline est intéressante, quoique moins considérable que celle du hareng. Elle forme de bons matelots; elle pourvoit à la subsistance d'un grand nombre de pauvres gens de tous états, soit par la fabrication des futailles, soit par la main-d'œuvre qu'exige leur préparation. Nous allons le faire apercevoir en parlant de différentes façons de saler ce poisson.

Art. IV. — de la préparation des sardines en Bretagne.

Dans les endroits où l'on pêche beaucoup de sardines, il y a des marchands saleurs qui achètent et préparent les poissons que leur apportent les pêcheurs, et en outre les propriétaires de chaloupes préparent les sardines que leur livrent leurs pêcheurs. Les uns et les autres établissent au bord de la mer des corps de logis quelquefois assez grands : souvent ce ne sont que de petits magasins au rez-de-chaussée, qu'ils nomment *presses à sardines*, dans lesquels ils reçoivent les poissons que leur apportent les pêcheurs, et où ils ont ce qui leur est nécessaire pour les préparer; savoir, des pelles servant à répandre le sel comme pour le hareng; des bailles, des corbeilles, pour transporter les sardines; des baguettes ou ainettes, pour les enfiler par la tête; de faux fonds; une bonne provision de sel; des barils, des presses. Il faut aussi qu'ils aient du vin pour faire boire ceux qui apportent le poisson; celui qui manquerait à cet usage ne verrait guère de pêcheurs arriver chez lui.

A mesure qu'ils apportent du poisson, on leur donne un cachet ou un numéro par chaque millier de sardines qu'ils fournissent, pour les payer ensuite au prix courant de chaque presse. Il y a dans ces presses sept à huit femmes et des hommes, qui donnent aux sardines à-peu-près les mêmes préparations que nous avons dit qu'on donnait aux harengs salés en blanc. Ordinairement on fait avec ces ouvriers et ouvrières des conventions pour la durée de la pêche, et on les paie lorsqu'elle est faite.

Indépendamment des sardines qui se vendent fraîches, on en prépare sur les côtes de Bretagne, de Poitou, d'Aunis, etc., de différentes façons; savoir, en *vert*, en *malestran*, en *pile*, en *saumure dans de petits barils*, en *daube*, et de *fumées* ou *saures*.

§ 1. — *Préparation en vert.*

Nous avons déjà dit que les sardines se corrompaient promptement, et qu'il convenait de les mettre au sel au sortir de l'eau. Ainsi, pour peu que les pêcheurs soient éloignés de leur port ou retenus trop long-temps à la mer pour ne pouvoir livrer promptement leur poisson, ils le saupoudrent de sel; en cet état, ils en vendent le long des côtes, à-peu-près comme celles qui sont fraîches, ou bien ils les portent aux presses : c'est cette première préparation que les pêcheurs de harengs nomment *braillés*, et que ceux des sardines nomment *salés en vert*; de sorte que les sardines qu'ils livrent aux presses sont les unes entièrement fraîches, et d'autres plus communément salées en vert.

§ 2. — *Sardines salées en grenier.*

On sale aussi des sardines en grenier, comme les Normands salent la morue à Terre-Neuve. Pour cela, on en forme des tas en mettant du sel entre chaque lit; quand elles ont pris sel et rendu leur eau, on défait les tas, et on en fait de nouveaux en saupoudrant un peu de sel entre chaque lit; enfin on les transporte au lieu de la vente ou en barils ou dans des paniers : mais on suit peu cette méthode.

§ 3. — *Préparation en malestran.*

Quand les pêcheurs veulent donner aux sardines la préparation nommée *malestran*, ils les mettent dans des paniers à claire-voie qui peuvent contenir 200 poissons; et après les avoir plongés plusieurs fois dans l'eau de la mer pour laver les sardines, ils les portent au magasin, où étant rendues, on les met dans des barils bien foncés en répandant du sel sur chaque lit : quoiqu'on n'y ajoute point d'eau, au bout de 2 ou 3 jours les sardines sont à flot dans leur saumure, et 15 jours après elles sont assez saumurées pour être mises en presse.

A cet effet, on commence par en embrocher un nombre par les ouïes et la bouche dans de petites baguettes; des femmes prennent ces petites baguettes chargées de sardines trois à-la-fois : elles les plongent plusieurs fois dans la saumure pour les laver, puis elles les tirent de la broche et les rangent ou les paquent avec soin dans une nouvelle barrique défoncée d'un bout et percée de plusieurs trous au fond d'en bas, pour que l'huile puisse s'écouler. On place cette barrique sur deux chantiers, sous une presse établie auprès d'un des murs du magasin : ces presses consistent en un levier, dont une extrémité entre dans un boulin pratiqué dans le mur à 3 pieds et demi ou 4 pieds du terrain; le milieu pose sur un faux fond qui a 7 à 8 pouces d'épaisseur, et qui porte sur le poisson qu'on a rangé dans la barrique; à l'autre extrémité du levier, on attache un plateau de balance, sur lequel on met plus ou moins de poids, suivant qu'on veut presser le poisson; on peut encore augmenter le poisson en approchant le plus qu'il est possible les barils du mur, ou en allongeant la partie du levier où sont les poids. De temps en temps, on met des cales de bois dans le boulin au-dessus du levier, pour que son extrémité, où sont les poids, ne s'in-

cline pas trop; on met aussi quelquefois de petits bouts de membrure entre le faux fond et le levier, pour suppléer à l'affaissement du poisson. On arrange donc régulièrement le poisson dans le baril, pour que la pression ne le déforme pas, et on met entre le poisson et le faux fond une couche de fougère pour que le faux fond n'écorche pas les sardines du dernier rang. Enfin, on remplace à différentes fois le vide que la pression a fait dans la barrique, et le remplacement va assez souvent à un tiers de ce qu'elle contient.

Au bas de la barrique sont, comme on l'a dit, plusieurs trous par lesquels coulent l'huile et la saumure que la pression fait sortir du poisson; le plancher, étant incliné, forme entre les chantiers un ruisseau ou une espèce de gouttière par laquelle l'huile se rend dans une futaille ou une citerne, où s'amasse aussi la saumure, sur laquelle l'huile nage, et où on la ramasse pour l'entonner dans des barils. Les sardines grasses rendent plus d'huile que les maigres; mais on estime ordinairement que 40 barils de sardines en fournissent un d'huile. Il est bon que cette huile s'écoule peu à peu; c'est pourquoi une barrique est ordinairement 10 à 12 jours en presse: néanmoins on pourrait, sans beaucoup d'inconvéniens, précipiter la pression en augmentant les poids ou en allongeant le levier.

§ 4. — *Préparation des sardines en piles.*

Pour la préparation des sardines en pile, on les porte dans les magasins sans les laver. Sitôt qu'elles y sont rendues, des femmes les saupoudrent d'un peu de sel; ensuite elles les arrangent en piles, et quelquefois elles n'en font qu'une pour tout le poisson d'une pêche: alors ces piles ont 4 ou 5 pieds de hauteur, et la base est plus ou moins grande, suivant la quantité de poisson que la pêche a fournie. D'autres fois, ces femmes font les piles peu épaisses, pour que le sel les pénètre mieux, et parce que quand les piles sont très-grosses, les sardines de dessous sont écrasées par le poids de celles qui sont dessus. On appuie ordinairement ces piles le long d'un mur, et en les formant, on met alternativement une couche de sel et une de sardines, qu'on arrange de manière que les têtes d'une couche répondent aux queues de celles de dessous; par cette attention, les couches de sardines sont moins sujettes à s'écrouler et plus unies. Pour cette raison, on peut distribuer le sel plus également: on laisse les piles en cet état jusqu'à ce qu'on juge que le poisson est bien pénétré de sel, ce qu'on reconnaît à la souplesse qu'il acquiert. Il faut plus de temps pour les grosses que pour les petites sardines; et suivant la qualité du sel, il faut les laisser plus ou moins de temps en pile.

Quand on juge qu'elles ont pris assez de sel, on les embroche dans des baguettes comme le *malestran*, et on en charge des civières dont le fond est couvert d'une natte de paille; on met toutes les têtes en dehors. Les femmes portent les sardines au bord de la mer, où elles les lavent; pour cela, elles saisissent par les deux bouts trois de ces baguettes, les plongent et les agitent dans l'eau. Les sardines ainsi lavées doivent être blanches comme de l'argent; on les reporte au magasin sur les civières; et quand elles sont égouttées, on les paque ou arrange dans les barils, et on les presse comme le malestran.

Il faut ordinairement, pour faire une barrique de sardines pressées, la charge de quatre civières, plus ou moins, suivant la grosseur du poisson. Ces barils sont de bois de hêtre, à-peu-près de la jauge d'un tiercon de Bordeaux; ils ont peu de bouge, et étant pleins ils pèsent ordinairement de 300 à 310 livres.

Les sardines bien préparées de l'une ou l'autre façon se conservent bonnes pendant 7 ou 8 mois; après ce temps, elles déchoient beaucoup, et rancissent sur-tout dans les pays chauds.

L'huile que l'on retire est employée pour l'éclairage des pauvres, le radoub des chaloupes, et pour la préparation des cuirs.

Les sardines pressées doivent, pour être réputées bonnes, être fermes, blanches et claires, d'une grosseur médiocre; les petites, qui sont excellentes à manger fraîches, ne sont pas estimées lorsqu'elles sont pressées; quand elles sont d'une bonne grosseur, il en entre environ 6,000 dans chaque baril.

§ 5. — *Remarques sur les deux préparations précédentes.*

Le but principal de ces deux préparations est de tirer l'huile des sardines que l'on presse, non pas tant pour le profit qu'on trouve à la vendre aux corroyeurs que pour retirer des sardines une substance qui rancit et gâte le poisson; car on remarque que les sardines qu'on ne presse pas assez se gâtent bien plus tôt que les autres.

La préparation en malestran, qui occasionne plus de main-d'œuvre, procure deux avantages: le moins considérable est qu'on retire plus d'huile, parce qu'il s'en perd avec la saumure lorsqu'on les met en piles; au lieu qu'à la préparation en malestran l'huile passe avec la saumure, et elle s'en sépare en séjournant dans les citernes, où on la recueille avec soin. L'autre avantage, qui est plus considérable, est qu'on emploie moins de sel, que les sardines sont mieux dégraissées, qu'elles sont plus blanches et en état de se conserver plus long-temps sans jaunir; ce qui les rend plus marchandes. Les sardines que les pêcheurs préparent en piles jaunissent au bout de 3 ou 4 mois, et se gâtent assez promptement. La principale cause de ce dépérissement vient de ce que l'économie les engage à se servir, pour paquer, du même sel qu'ils ont d'abord répandu sur le poisson; et en outre pour conserver la grosseur de leurs poissons, afin qu'il en tienne moins dans les barils, ils les pressent peu, et les laissent chargés de l'huile qui les corrompt. Je ne parle pas de ceux qui ont la mauvaise foi de mettre au milieu des barils des poissons mal conditionnés. Ces défauts ne se rencontrent pas aux sardines que préparent les bons fabricans, qui, pour conserver leur réputation, apposent à chaud leur marque sur les barils qui sortent de leur fabrique; et il serait à désirer que tous ceux qui font des barils de sardines fussent obligés de mettre leur marque, afin qu'on pût obtenir des dédommagemens de ceux qui vendent de mauvaise marchandise.

Autrefois on préparait toutes les sardines en piles; on prétend que c'est à Concarneau qu'on a commencé à les préparer en malestran, et cette méthode est maintenant assez généralement adoptée par les fabricans. Néanmoins, en apportant pour la préparation en piles toutes les attentions convenables, il serait possible de faire de bonnes sardines, qui, pour les raisons que nous allons rapporter, pourraient, dans certains cas, mériter la préférence sur celles préparées en malestran. Pour le faire apercevoir, il faut remarquer qu'il y a des provinces où le peuple est dans l'usage de manger les sardines crues, telles qu'on les tire des barils, comme on fait les anchois en Provence; ces provinces sont l'Aunis, la Saintonge, la Guienne et d'autres pays de vignoble : ceux-là donnent la préférence aux sardines préparées en malestran.

Mais à Saint-Malo et dans les provinces telles que la Normandie, la Flandre, où le peuple ne boit point de vin, on ne mange les sardines que cuites; et alors on préfère celles qui ont été préparées en piles, parce que celles qui ont été préparées en malestran ne peuvent soutenir le feu, elles se séparent par morceaux : d'où il suit qu'il est avantageux de préparer les sardines, les unes en malestran et les autres en piles.

§ 6. — *Préparation des sardines en simple saumure qu'on nomme* anchoisées.

Comme les petites sardines qu'on prend au commencement de la pêche ne rendraient pas d'huile, et qu'elles se réduiraient en pâte sous la presse, à cause de leur grande délicatesse, on les met simplement en saumure dans de petits barils. Pour cela, on fait une saumure très-forte; on en met dans les barils jusqu'au tiers, et on achève de les remplir avec des sardines très-fraîches et de la saumure, dans laquelle on délaie du brun rouge réduit en poudre très-fine, pour leur donner l'air d'anchois; on laisse les barils au soleil pendant 15 jours, en les remplissant tous les jours avec de nouvelle saumure. On envoie ces sardines à la foire de Beaucaire, où elles se vendent, pour la plupart, comme anchois.

§ 7. — *Des sardines en daube.*

On peut conserver pendant un mois des sardines dans le beurre; de sorte qu'elles sont presque aussi bonnes à manger que si elles étaient fraîches, et voici comment on y réussit. Pour 50 sardines, on emploie une livre de beurre frais qu'on fait fondre, 4 onces de sel, une once et demie de poivre fin, et un peu de muscade; quand le beurre est fondu, mais sans être roussi, on le laisse assez refroidir pour qu'en trempant les sardines dedans elles en sortent couvertes : en cet état, on les arrange dans un pot de grès; on fait un peu réchauffer le beurre qui reste, qu'on verse sur les sardines, de façon qu'elles en soient entièrement couvertes, et on bouche le vase le plus exactement qu'on le peut avec du liége. Quand on veut les apprêter, on les tire du beurre.

Voici une autre manière de conserver des sardines, et qui se pratique en quelques endroits de la Bretagne, de même que dans le pays d'Aunis. Après qu'elles ont pris un peu de sel, on les fait frire dans la poêle ou rôtir sur le gril, puis on les met dans de petits barils faits exprès avec du vinaigre, du poivre, du laurier et du girofle, qui forment une espèce de sauce : c'est ce qu'on nomme *confire des sardines*. On en apporte à Paris qui ont été ainsi préparées.

§ 8. — *Des sardines sauries.*

On sale à terre les sardines en grenier, en les arrangeant de tête et de queue en tas; on répand du sel entre chaque lit, à-peu-près comme on fait pour celles qu'on prépare en piles; on les laisse ainsi pendant 2 ou 3 jours au plus. On emploie, autant qu'on le peut, du sel qui ait 2 ou 3 ans de saunage, parce que les salines en sont moins âcres. Lorsque les poissons ont pris sel, on les enfile sur des baguettes, comme quand on veut les mettre en presse; on les lave dans de l'eau de mer, puis dans de l'eau douce, et quand elles sont égouttées, on les pend dans la saurisserie; on les y laisse s'égoutter pendant 24 heures. Ensuite on allume les feux, qui durent 7 à 8 jours quand l'air est sec, et 10 à 12 si l'air est humide.

On fait le feu avec des copeaux de chêne, qu'on prend chez les tonneliers, les menuisiers, et on le couvre de cendres de jonc, pour qu'il fasse de la fumée et point de flamme. Le lieu où l'on fait cette préparation est un cellier au rez-de-chaussée, dont un manteau de cheminée occupe presque toute la largeur; c'est sous ce manteau qu'on pend les sardines. On n'en saurit guère en France : celles à qui on donne cette préparation sont les grosses qu'on prend à la fin de la saison; cependant les matelots en saurissent ou boucanent pour leur provision pendant l'hiver.

Art. V. — de la pêche des sardines sur les côtes d'angleterre.

Les sardines se montrent en assez grande quantité sur les côtes occidentales de Devon et de Cornouailles, où on en prend depuis le commencement d'août jusqu'au mois de novembre, soit avec un grand manet, en allant à leur rencontre lorsqu'elles se dirigent dans une baie et en refoulant le courant de la marée, soit avec une seine, qui a quelquefois 5 à 600 brasses de longueur, et qui est dirigée par trois ou quatre petites barques, montées chacune de six hommes, qui se dirigent pour tendre leur filet sur les signaux que leur font des hommes qui restent à terre, lorsqu'ils aperçoivent aux ondulations de la mer des bancs de poissons.

Art. VI. — de la pêche dans les environs de marennes.

Cette pêche, qui est assez incertaine, se fait en juin jusqu'à la fin d'août, avec des seines de 40 brasses de longueur, faites d'assez gros fils, et dont les mailles n'ont au milieu du filet, sur une étendue de 9 brasses, que 3 lignes d'ouverture, tandis qu'elles en ont 6 aux extrémités. La tête du filet est garnie de flottes de liége, et le pied bordé d'une grosse corde qui sert de lest. Les pêcheurs en-

veloppent, autant qu'ils le peuvent, les bouillons ou bancs de sardines avec leur filet, qu'ils tirent à terre, ou qu'ils plient en deux, en joignant la corde du pied avec celles des liéges et le tirent à bord du bateau : ainsi ils n'emploient point de résure, et le poisson ne se maille point. Cette pêche se fait de jour.

A Oléron, la pêche se fait à-peu-près de même.

Art. VII. — de la pêche a olonne.

On pêche encore des sardines sur la côte qui s'étend depuis les Sables-d'Olonne jusqu'à Brest. Les chaloupes des Olonnois ont ordinairement 26 pieds de longueur totale, et elles portent deux mâts, deux voiles et sept à huit hommes d'équipage. Les pêcheurs bien équipés ont cinq sortes de manets, dont les mailles sont de différentes grandeurs, pour servir suivant les saisons. Ces filets sont flottés et lestés. Les pêcheurs s'écartent de la côte à une, 2 ou 3 lieues, et rentrent au port tous les soirs. Ils dérivent, comme nous l'avons déjà dit, et le maître, placé à l'arrière, jette la résure, pendant que les matelots soutiennent la marée avec deux, quatre ou six avirons, suivant la force du vent ou de la dérive. Ils relèvent leurs filets toutes les 2 heures, ou plus tôt quand ils s'aperçoivent qu'il y a beaucoup de sardines de maillées.

Art. VIII. — de la pêche des sardines a la côte de saint-jean-de-luz.

Duhamel répète, à l'occasion de cette pêche, ce qu'il a dit souvent; savoir, que les harengs, les sardines et les autres poissons de passage abandonnent quelquefois, pendant plusieurs années, une côte où ils se portaient en quantité, et qu'ensuite ils y reviennent. A l'époque où il écrivait (1774), la pêche de la sardine, qui avait été, 15 ans auparavant, très-abondante à l'ancienne embouchure de l'Adour dans l'Océan, et qui, pendant cet espace de temps, y était devenue à-peu-près nulle, fut d'une abondance extraordinaire dans cette année 1774. Les uns attribuaient la disparition de ce poisson à des travaux faits dans le port, et d'autres aux vents d'ouest, qui avaient déterminé les sardines à aller chercher un asile plus tranquille.

§ 1. — *Des filets dont se servent les Basques pour la pêche de la sardine.*

Le filet dont se servent les Basques pour cette pêche est fait de fil de lin : il a 30 brasses de longueur sur 4 et demie de chute; les mailles de 3 à 4 lignes d'ouverture; le bas bordé d'une ralingue de 6 lignes de circonférence, et garni de plomb de 6 à 7 onces. On y amarre aussi de 4 pieds en 4 pieds des anneaux de corne, dans lesquels on passe une autre ligne, qui s'étend dans toute la longueur du filet, et qui sert à le fermer comme un sac lorsqu'il est rempli de sardines. Ce filet, qui est plutôt une seine qu'un manet, sert à prendre les anchois comme les sardines; la tête est garnie de flottes de liége placées à 3 pouces les unes des autres.

§ 2. — *Manière de mettre le filet à la mer et de le relever.*

Les bancs de sardines se décèlent par la présence des oiseaux, qui mettent leur bec dans l'eau, ou y plongent eux-mêmes. Alors les chaloupes, montées chacune de douze bons rameurs, se rendent aux endroits indiqués, où les pêcheurs mettent leur filet à l'eau du côté de babord, tandis que les rameurs enveloppent le banc de sardines. Quand le filet est entièrement à l'eau, les pêcheurs conservent à bord une manœuvre d'environ 15 lignes de circonférence et 30 brasses de longueur, laquelle est amarrée à un bout du filet et tenue par un matelot qui est à la proue. Il y a, à l'autre extrémité du filet, une semblable manœuvre, retenue dans le bateau par un matelot qui est à la poupe. Les sardines, épouvantées par les marsouins qui se trouvent presque toujours aux environs, donnent dans le filet en grande quantité : alors les matelots de poupe et de proue qui tiennent les manœuvres répondant aux deux bouts du filet, se halent dessus pour s'en approcher; et dès que les deux bouts du filet sont rendus l'un à la poupe, l'autre à la proue, on hale sur la manœuvre passée dans les anneaux de corne, pour ramener le bas du filet, où sont les plombs près de la superficie de l'eau, en formant comme un sac dans lequel les sardines se trouvent renfermées. On les prend avec un manet, que les Basques nomment *salabardon*, pour les mettre à bord.

§ 3. — *De la pêche des Basques à Fontarabie.*

Depuis le mois de mai et pendant tout l'été, les sardines entrent dans les baies et les anses, où les pêcheurs en prennent avec des seines; d'autres pêcheurs se portent au large, font leur pêche de la même manière que nous venons de l'expliquer; mais il y en a qui se servent de manets qui ont à-peu-près 30 brasses de longueur sur 4 de chute. Pendant que le maître jette le filet à l'eau, l'équipage nage mollement, pour qu'il s'étende mieux; et quand la moitié de la longueur de ce filet est à la mer, le maître, qui est debout à la poupe, jette la résure des deux côtés; ce qui engage les sardines à nager pour l'attraper, et les précipite dans les mailles. Pendant ce temps, deux hommes naviguent faiblement pour soutenir la dérive et entretenir le filet tendu. Dès que le maître s'aperçoit que cette moitié du filet est bien garnie de poissons, il met doucement le reste à l'eau, l'attache au bateau et recommence à jeter de la résure. Lorsqu'il remarque que toute la tessure est garnie de sardines, il la relève, et tout de suite il en met une autre à la mer.

Art. IX. — de la pêche des sardines en provence.

La pêche des sardines, en Provence, ressemble beaucoup à celle qu'on pratique en Bretagne.

§ 1. — *Des filets employés en Provence.*

Les Provençaux nomment *sardinaux* les filets expressément destinés à la pêche des sardines, et qui sont de simples nappes dont les mailles sont proportionnées à la grosseur des poissons qu'on se propose

de prendre. Les filets dont les mailles sont très-étroites se nomment *socletières*, parce qu'ils servent à-la-fois à prendre des soclets et de petites sardines; en un mot, ces filets sont de vrais manets, dont les mailles ont de 4, 5 ou 6 lignes, qui servent successivement à mesure que les sardines augmentent de grosseur. Ils sont de fil fin, quoique retors, et du premier brin de chanvre ou de lin. Les pièces ont de 25 à 26 brasses de longueur, et plusieurs sont jointes bout à bout pour former une tessure composée de deux principales pièces, qu'on nomme *jambes*, et qui ont chacune 30 et quelquefois 50 brasses de longueur.

Ces filets sont bordés par une espèce de lisière ou petite bande de filet faite de fil plus fort, et à mailles de 2 pouces d'ouverture. Cette lisière, qu'on nomme *sardon*, est destinée à fortifier le filet. C'est au sardon de la tête du filet qu'on attache la corde qui porte les liéges, et au sardon du pied qu'on met des bagues de plomb de distance en distance.

Les pêcheurs établissent ordinairement leurs filets sur la plage et près de la côte où les sardines se rassemblent; mais par certains vents qui portent ces poissons au large, il faut les aller chercher. Dans ce cas, et s'il y a une grande profondeur d'eau, les pêcheurs joignent deux filets l'un au-dessus de l'autre, ou, plus communément, ils amarrent au sardon de la tête des lignes que les pêcheurs de harengs nomment *bandigues*, et les Provençaux *colonnes*, au bout desquelles ils ajoutent de grosses flottes de liége qu'ils appellent *signaux*.

§ 2. — *Des bateaux employés dans la Méditerranée à la pêche de la sardine.*

On se sert communément de bateaux que les Provençaux nomment, comme leurs filets, sardinaux ou sardinages, et qui sont construits à-peu-près comme de petites tartanes. Leur longueur commune, qui, à l'égard des tartanes, s'établit sur celle de la quille et non pas de tête en tête, est de 25 pieds, et leur port de 6 tonneaux. Ils ont la proue fort allongée, la poupe couverte, et quatre, cinq ou six hommes d'équipage. Souvent, en Languedoc, les équipages sont à la part : le propriétaire du bateau et des filets a la moitié du profit, et l'autre moitié se partage entre le patron et les matelots; et s'il y a un mousse ou un garçon, ils lui donnent demi-part ou un quart, suivant sa force et le service qu'il peut rendre.

§ 3. — *Des heures auxquelles on fait la pêche.*

Comme on ne se sert pas de résure dans la Méditerranée, on pêche la nuit. Les pêcheurs tendent et relèvent deux fois chaque nuit; savoir, pour la première fois, qu'ils nomment *de prime*, à l'entrée de la nuit, et pour la seconde, qu'ils nomment *d'aube*, assez avant le jour, pour qu'ils puissent relever leur filet avant le jour.

§ 4. — *Manière de pêcher.*

Quand le bateau est rendu au lieu de la pêche et que le patron veut mettre ses filets à l'eau, il fait amener les voiles, et ordinairement quand les filets sont à l'eau, il ne se sert que de ses rames. Comme c'est par l'arrière qu'on met les filets à l'eau et qu'on les relève, il ôte le gouvernail; de sorte que le bateau, n'étant soutenu que par les rames, dérive avec le filet au gré du vent et des courans, le filet étant attaché au bateau par une manœuvre de 50 brasses de longueur. Lorsqu'il fait un beau clair de lune et que l'on espère une bonne pêche, on laisse les filets à la mer une heure de plus, ce qu'on appelle *courir de lune*; ensuite on mouille un petit grappin, on relève les filets, on démaille les poissons, et on se repose en attendant l'heure de faire la pêche d'Aube. Cette pêche aux filets dérivans ressemble beaucoup à celle qu'on fait sur les côtes de Bretagne. Aussitôt que la pêche d'aube est finie, les pêcheurs reviennent à terre pour faire promptement la livraison de leur poisson; ce qui est si important, qu'on estime plus les sardines d'aube, qui sont livrées presqu'au sortir de l'eau, que celles de prime, qui ont passé toute la nuit dans le bateau.

Les pêcheurs, ayant fait la livraison, lavent leurs filets, les étendent pour les faire sécher et les raccommoder; ce qu'il faut faire à tous les démarrages, parce que ces filets, très-déliés, sont fréquemment endommagés, principalement par de gros poissons. Cet ouvrage fait, ils se reposent pendant 3 ou 4 heures, et se disposent à retourner à la pêche vers les 5 heures du soir.

§ 5. — *Du sardinal ou sardineau.*

Nous avons donné la description de ce filet au mot *Sardinal*. Il nous suffira d'avertir qu'il varie un peu suivant les ports où l'on en fait usage.

§ 6. — *Salaisons et préparations des sardines en Provence et en Languedoc.*

D'abord, il n'y a que les sardines qu'on prend soit à la seine, soit avec les manets ou sardinaux, qui puissent être salées; car celles qu'on prend à la tartane ou dans les filets nommés aissaugues, ganguis et bouliers, étant fatiguées, molles et dépouillées de la plupart de leurs écailles, ne sont point propres à faire de bonnes sardines salées. On peut en dire autant de celles qu'on prend dans les madragues lorsqu'on les relève : il faut les consommer fraîches et très-promptement. De plus, toutes étant petites et très-délicates, elles ne peuvent être pressées; leur délicatesse les rend, il est vrai, agréables à manger fraîches : elles sont aussi les meilleures qu'on puisse préparer en saumure, comme nous allons l'expliquer; et pour cette préparation on ne rebute point celles qui sont blessées, pourvu qu'elles soient très-fraîches.

Pour saler les sardines, on en forme des lits dans de grandes bailles, ou, comme on dit, on les *alète*, en répandant du sel entre chaque lit de poisson; et quand la baille est pleine, on fait une forte saumure ou une sauce, composée d'un peu de salpêtre avec du bol ou de l'ocre rouge en poudre fine. On prétend que cette substance contribue à leur conservation; mais on l'emploie principalement pour donner aux poissons et à la sauce une couleur rouge qu'on exige dans le commerce.

Pour que les sardines confisent bien dans cette sauce, on les y laisse reposer 5 ou 6 mois; ensuite on en emplit de très-petits pots de terre de différentes grandeurs et larges d'ouverture : on met sur les poissons un rondeau de terre cuite, qui produit une pression suffisante pour que la sauce surnage au-dessus des poissons; puis on bouche exactement l'ouverture de ces pots avec du liége, que l'on scelle avec du plâtre, de crainte que le poisson et la sauce ne s'éventent. On en met aussi dans de petits barils qui pèsent 20 à 25 livres, pour les transporter par toute l'Europe et au Levant.

On prépare aussi de cette façon des sardines en Languedoc; et quoiqu'il n'y ait point d'amertume dans les sardines comme dans les anchois, on leur retranche la tête, et on les vide pour les vendre comme anchois. Les barils de Languedoc pèsent de 18 à 26 livres; presque tous se portent à la foire de Beaucaire, d'où ils passent dans les Cévennes, le Vivarais et même en Provence; de plus, beaucoup de sardines qu'on envoie à Beaucaire se distribuent dans tout le royaume par Lyon et Paris. Celles qui se pêchent dans les mois d'août, septembre et octobre, sont moins délicates que celles qu'on a pêchées plus tôt. C'est pourquoi après la foire de Beaucaire, et quand les sardines ont perdu leur grande délicatesse, les marchands en préparent un peu, en Provence et en Languedoc, de pressées à la manière de Belle-Ile : c'est ce qu'on appelle la *harengade*. Quoique les sardines de Provence et de Languedoc passent pour plus délicates que celles de l'Océan, on ne laisse pas que d'y en apporter de Bordeaux.

ART. X. — DISPOSITIONS DE L'ORDONNANCE DE MARINE, DE 1681, SUR LA PÊCHE DES SARDINES.

« Permettons de faire la pêche de la sardine avec des rets ayant des mailles de 4 lignes en carré et au-dessus. » (*Ord. de* 1681, *liv. V, tit. I, art.* 11.)

Le motif qui a fait autoriser des filets dont les mailles ont si peu d'étendue est que les sardines ne se mêlent guère avec les autres poissons, et qu'elles se rassemblent de manière qu'on en trouve des amas considérables.

Défense d'employer de la résure qui n'ait été visitée.

« Faisons défenses aux pêcheurs d'employer de la *résure* pour attirer de la sardine, et à tous marchands d'en vendre qu'elle n'ait été visitée et trouvée bonne, à peine de 300 livres d'amende. » (*Ib., art.* 12.)

Les ordonnances du roi sur la pêche de la morue accordent des primes d'encouragement pour l'importation de la résure. V. le § 10 de l'article *Pêche maritime*.

SARDINIÈRE. Filet qui sert, en Gascogne, à prendre des sardines.

SARDON. Nom qu'on donne, en Provence, à une petite largeur de filet fort, avec lequel on borde le haut et le bas des filets déliés pour les fortifier; les mêmes bordures qu'on met aux deux bouts s'appellent *aussières*. V. *Sardinal*.

SARGO. L'un des noms du sargue, poisson du genre des spares. V. *Sargue*.

SARGUE, *sparus-sargus*. Poisson du genre des spares, que dans plusieurs provinces méridionales et en Italie on nomme *sargo*, *sar* ou *sarg*; en Dalmatie, *pagaro*; en Angleterre, *base*; et en Allemagne, *geissbrassem*.

Description. — Ce poisson, qui parvient à plus de 2 pieds de long, a 12 rayons aiguillonnés et 13 articulés à la nageoire du dos; 3 rayons aiguillonnés et 14 articulés à l'anale; huit incisives larges à leur bout; deux rangées de molaires arrondies de chaque côté; des bandes transversales noirâtres; une tache noire à la queue; les écailles qui recouvrent les opercules plus petites que celles du dos; la partie supérieure du corps comme carénée et noirâtre; le corps de couleur argentée; un grand nombre de raies longitudinales, dorées ou jaunes, et la ligne latérale composée de petits traits noirs.

Habitation. — On trouve des sargues dans les mers d'Europe et sur-tout dans la Méditerranée : on en trouve aussi dans la mer Rouge et le Nil, où l'on en prend une grande quantité.

Nourriture. — Ils vivent, comme les autres spares, de petits poissons, de crustacés et de coquillages.

Propagation. — Aristote et Pline, qui ont connu ce poisson, disent qu'il fraie au printemps et en automne, qu'il vit en troupes sur les rivages et qu'il remonte les rivières.

Qualités. — La chair du sargue est, généralement parlant, sèche et dure; elle est meilleure frite que préparée de toute autre manière. On attribue le peu de délicatesse de la chair de ce poisson à ce qu'il préfère les cavités des rochers remplies de limon et de fange : de là vient aussi qu'il se corrompt facilement.

Pêche. — On prend les sargues au filet, à la fouane, à la ligne, et même à la main dans les trous des rochers. La manière la plus ordinaire de les prendre dans l'Archipel grec, où ils sont très-communs, est avec des lignes, dont on garnit les hameçons de chair de corneille, après avoir jeté, aux environs de l'endroit où l'on pêche, une pâte composée de farine et de vieux fromage.

SARICOVIENNE. V. *Loutre marine*.

SARIONES. Saumons de moyenne grandeur.

SARTIS. Cordes d'aufſe qui servent à haler les filets; communément les pièces de sartis s'appellent *mailles*. V. *Aissaugue*.

SAUCANELLE. L'un des noms vulgaires de la *Dorade*. V. ce mot.

SAUMIER. Sorte de grappin ou harpon dont on se sert dans la Dordogne pour saisir les gros saumons.

SAUMON, *salmo-salar*. (Lin.) Espèce de poisson du genre *salmone*. On l'appelle *saumoneau* lorsqu'il a moins de 2 ans d'âge, et *tacon* lorsqu'il a moins de 3 ans. Il se nomme en Allemagne *salm*, *lachs*; lorsqu'il n'a qu'un an, *salmling*; s'il est gras, *weislach*; s'il est maigre, *graulach*; lorsqu'il a été pris en mer, *rothlachs* : en Angleterre, *salmon* : en Écosse, lorsqu'il n'a qu'un an, *schmelt*, *smont*; à 3 ans, *mort*; à 4 ans, *forktail*; à 5 ans, *halfisch*.

Histoire. — Le saumon est très-rare dans la Méditerranée : aussi il n'est pas nommé dans les an-

ciens auteurs grecs. Pline, qui, chez les Romains, en parla le premier, le cite comme un poisson des Gaules. Il vante celui que fournissaient de son temps les fleuves de l'Aquitaine, sans doute la Garonne et l'Adour. Ausone en fait aussi mention dans une de ses idylles.

Dans le moyen âge, la pêche et le commerce du saumon en Europe obtinrent beaucoup d'accroissement. On donnait, dans les actes de cette époque, le nom d'*esox* ou d'*isox* à ce poisson ; et l'on voit, dans un acte de 1371, que l'on en pêchait, aux embouchures des rivières des Asturies et de la Galice, une grande quantité, qu'on y salait pour la consommation des habitans.

Mais c'est dans le Nord que cette branche d'industrie acquit une importance remarquable, tant sur les côtes de Norwège, de Suède, d'Écosse, que sur celles de la Baltique. M. Noël, dans son *Histoire des Pêches*, cite des actes de 1231 et de 1297, qui constatent, par les dîmes et les redevances domaniales établis sur la pêche du saumon, que cette pêche était abondante.

Elle ne se bornait pas aux seuls royaumes du Nord proprement dit; elle était très-considérable en Irlande dans le cours du XII^e^. siècle, et beaucoup plus considérable encore en Écosse. Bède, qui écrivait dans le VIII^e^. siècle, cite déjà le saumon comme l'espèce la plus populeuse de poissons qui habitent les eaux douces de la Grande-Bretagne, et il désigne plus particulièrement celles de l'Écosse. Cette abondance du saumon dans les rivières de l'Ecosse était due aux sages réglemens publiés en faveur de la conservation de l'espèce, qui furent reproduits en 1319, 1400, 1420, 1424, 1429, 1431 et 1436.

La pêche du saumon en Angleterre fut exploitée, dans le cours du moyen âge, avec autant d'activité que les circonstances le permirent. Le gouvernement ne refusa pas ses soins à la conservation de ce poisson : il existe un acte passé en 1285, sous Édouard I^er^., qui prohibe la pêche du saumon depuis la fête de la nativité de la Vierge (8 septembre) jusqu'à la Saint-Martin (23 décembre), et celle du saumoneau depuis le 15 d'avril jusqu'à la Saint-Jean (25 juin). Cettte disposition fut renouvelée en 1389.

Nous ne voyons point que, durant cette période, on se soit occupé en France de la pêche du saumon. Il figure, il est vrai, dans quelques actes de redevances concédées à des monastères; mais il ne fut rendu aucun réglement particulier soit pour la conservation de l'espèce, soit pour la police de la pêche.

Dans le cours du XIII^e^. siècle, le bécard était déjà distingué d'avec le saumon ; ce qui est établi par un passage d'Albert, où il dit que l'*exox* est le même poisson que les Allemands appellent *lahsen*. Cet écrivain observe ensuite que, sur les bords du Danube et de quelques-uns de ses affluens, les Allemands et les Hongrois donnent au *lahsen* le nom d'*asox;* et que ce *lahsen* a bien la forme et la couleur du saumon, mais qu'il en diffère par la mâchoire inférieure, qui se relève en crochet, à-peu-près comme le bec d'un aigle se courbe dans le sens contraire. A ce caractère, nous devons reconnaître le bécard.

Description. — Le saumon (*Pl.* 8, *fig.* 2) est un poisson qui parvient à une grosseur considérable; il a le corps allongé et aplati latéralement ; la tête médiocre et noirâtre ; l'ouverture de la bouche très-fendue ; la mâchoire supérieure avançant un peu ; la mâchoire inférieure recourbée vers le haut, dans les mâles qui ont pris tout leur accroissement ; toutes les deux, et la supérieure principalement, garnies de dents pointues ; chaque côté du palais et du gosier, de même que la langue, armés aussi de quelques dents ; les yeux petits ; le dos arrondi et noir ; la ligne latérale droite ; les côtés blanchâtres, quelquefois tachés de noir ; le ventre et la gorge d'un rouge jaune ; les nageoires pectorales de même couleur et soutenues par 14 rayons ; les ventrales jaunes et à 10 rayons ; l'anale de même et avec 13 rayons ; la caudale en forme de croissant, de couleur bleue et à 21 rayons ; la dorsale grise, tachetée et formée par 14 rayons ; l'adipeuse noire ; les écailles de moyenne grandeur et se détachant aisément.

Habitation. — Ce poisson se plaît dans presque toutes les mers. Il préfère par-tout le voisinage des grands fleuves et rivières, dont les eaux douces et rapides lui servent d'habitation pendant une très-grande partie de l'année. Il tient le milieu entre les poissons de mer et ceux de rivière : il naît dans l'eau douce des fleuves, y passe la belle saison, recherche les eaux les plus pures qui coulent sur un fond de gravier, et redescend dans la mer vers la fin de l'automne ; mais plusieurs individus de cette espèce restent pendant l'hiver dans les rivières qu'ils ont parcourues.

Dans les contrées tempérées, les saumons quittent la mer vers le commencement du printemps ; ils partent avec le flux, sur-tout lorsque les flots de la mer sont poussés contre le courant des rivières par un vent assez fort, que l'on nomme dans plusieurs pays *vent du saumon*. Ils se jettent de préférence dans les rivières qu'ils trouvent le plus débarrassées de glaçons, ou dans lesquelles ils sont entraînés par la marée la plus haute et la plus favorisée par le vent. Ils voyagent en troupes nombreuses, et présentent souvent, dans l'arrangement de celles qu'ils forment, autant de régularité qu'aux époques de leurs grands voyages. Le plus gros de ces poissons, qui est ordinairement une femelle, s'avance le premier ; à la suite viennent les autres femelles deux à deux, et chacune à la distance de 4 à 5 pieds de celle qui la précède ; les mâles les plus grands paraissent ensuite, observent le même ordre que les femelles et sont suivis des plus jeunes.

S'ils donnent contre un filet, ils le déchirent ou cherchent à s'échapper par-dessous ou par les côtés ; et dès qu'un de ces poissons a trouvé une issue, les autres le suivent, et leur premier ordre se rétablit. Ils nagent au milieu du fleuve et près de la surface de l'eau ; et comme ils sont souvent très-nombreux et qu'ils agitent l'eau violemment, ils font un bruit qu'on entend de loin. Lorsque le temps est chaud et à l'orage, ils rasent le fond de l'eau ou se réfugient dans les endroits les plus profonds, où ils peuvent jouir de la fraîcheur qu'ils recherchent ; et c'est par une suite de ce besoin de la fraîcheur qu'ils

aiment les eaux douces, dont les bords sont ombragés par des arbres touffus.

Les corps flottans sur l'eau et les couleurs vives les effraient et les forcent quelquefois à rétrograder. Si la température de la rivière et les qualités de l'eau leur conviennent, ils voyagent lentement; mais s'ils veulent se dérober à quelque sensation incommode ou à quelque danger, ils s'élancent avec tant de rapidité, que l'œil a de la peine à les suivre. On a remarqué qu'ils pouvaient parcourir en une heure un intervalle de 10 lieues, et que lorsqu'ils ne sont pas forcés à des efforts prolongés, ils peuvent franchir en une seconde une étendue de 24 pieds.

Les saumons ont dans leur queue une rame très-puissante, et c'est également par son secours qu'ils franchissent des cataractes assez élevées. Ils s'appuient contre de grosses pierres, rapprochent de leur bouche l'extrémité de leur queue, en serrent le bout avec les dents, en font par là une sorte de ressort fortement tendu, lui donnent avec promptitude sa première position, débandent avec vitesse l'arc qu'elle forme, frappent avec violence contre l'eau, s'élancent à une hauteur de plus de 4 à 5 mètres (12 à 15 pieds), et franchissent la cataracte. Ils retombent quelquefois sans avoir pu s'élancer au delà des roches, ou l'emporter sur la chute de l'eau; mais ils recommencent bientôt leurs manœuvres, ne cessent de redoubler d'efforts qu'après des tentatives très-multipliées; et c'est sur-tout lorsque le plus gros de leur troupe, celui que l'on a nommé le conducteur, a sauté avec succès, qu'ils s'élancent avec une nouvelle ardeur.

Nourriture. — Les saumons vivent d'insectes, de vers et de jeunes poissons. Ils saisissent leur proie avec beaucoup d'agilité; et, par exemple, on les voit s'élancer avec la rapidité de l'éclair sur les moucherons, les papillons, les sauterelles, et les autres insectes que les courans charrient ou qui voltigent à quelques centimètres au-dessus de la surface des eaux.

Propagation et *accroissement.* — Le temps du frai commence à une époque plus ou moins avancée de chaque printemps ou de chaque été, suivant qu'ils habitent dans des eaux plus ou moins éloignées de la zone glaciale. Dans les rivières de France, cette époque arrive ordinairement vers le mois de mai. Les femelles cherchent alors un endroit commode pour leur ponte; quelquefois elles aiment mieux déposer leurs œufs dans de petits ruisseaux que dans de grandes rivières auxquelles ils se réunissent; et elles paraissent chercher le plus souvent à déposer leurs œufs dans un courant peu rapide et sur du sable ou du gravier. Il paraît aussi qu'elles creusent dans l'endroit qu'elles ont choisi un trou d'un mètre de long et de 6 à 7 décimètres de large, ayant 1 ou 2 décimètres de rebord, où elles déposent leurs œufs. Le mâle vient ensuite, dans cette cavité qu'on appelle *frayère*, féconder les œufs en les arrosant de sa liqueur vivifiante.

On pense que le mâle est entraîné à la fécondation des œufs par une affection plus vive, et d'une nature différente de celle de la plupart des autres poissons. Lorsqu'il trouve un autre mâle auprès des œufs déjà déposés dans la *frayère*, ou auprès de la femelle pondant encore, il l'attaque avec courage et le poursuit avec acharnement, ou ne lui cède la place qu'après l'avoir disputée avec obstination.

Les saumons retrouvent chaque année l'endroit où ils ont frayé : on s'en est assuré en attachant un anneau de cuivre à la queue de plusieurs saumons qu'on mit en liberté, et qui furent repris au même endroit les années suivantes.

Après le frai, les saumons devenus mous, maigres et faibles, se laissent entraîner par les eaux, ou vont d'eux-mêmes reprendre dans l'eau salée une force nouvelle. Des taches brunes et de petites excroissances répandues sur leurs écailles sont quelquefois alors la marque de leur épuisement et du malaise qu'ils éprouvent.

Les œufs qu'ils ont pondus ou fécondés se développent plus ou moins vite, suivant la température du climat, la chaleur de la saison, les qualités de l'eau dans laquelle ils ont été déposés. Le jeune saumon ne conserve ordinairement que pendant un mois ou environ la bourse qui pend au-dessous de son estomac, et qui renferme la substance nécessaire à sa nourriture pendant les premiers jours de son existence. Il grandit ensuite assez rapidement, et parvient bientôt à la taille de 10 ou 12 centimètres (4 ou 5 pouces). Lorsqu'il a acquis une longueur de 2 ou 3 décimètres (11 pouces environ), il jouit d'assez de force pour quitter le haut des rivières et pour en suivre le courant, qui le conduit vers la mer; mais souvent avant cette époque, une inondation l'entraîne vers l'embouchure du fleuve.

Les jeunes saumons qui ont atteint une longueur de 4 ou 5 décimètres (1 pied 6 pouces environ) quittent la mer pour remonter dans les rivières; mais ils partent le plus souvent beaucoup plus tard que les gros saumons : ils attendent communément le commencement de l'été.

On les suppose âgés de 2 ans lorsqu'ils pèsent de 3 à 4 kilogrammes (6 à 8 livres). On assure que, même dans les contrées tempérées, ils ne fraient que vers leur quatrième ou cinquième année.

Agés de 5 ou 6 ans, ils pèsent 5 ou 6 kilogrammes (10 à 12 livres), et parviennent bientôt à un développement très-considérable. Ce développement peut être d'autant plus grand, qu'on pêche fréquemment en Écosse et en Suède des saumons du poids de 40 kilogrammes (80 livres), et que les très-grands individus de l'espèce présentent une longueur de 2 mètres (6 pieds); mais le poids le plus ordinaire des saumons qu'on met dans le commerce en France est de 12 à 15 livres.

Ennemis et *maladies.* — Les saumons ont pour ennemis les grands poissons de mer : les squales, les phoques, les marsouins, et les gros oiseaux d'eau.

Ils sont sujets à une maladie particulière dont on ignore la cause, et qui leur fait donner le nom de *ladres* dans quelques départemens septentrionaux de France. Leur chair est alors mollasse, sans consistance; et si on la garde après leur mort pendant quelques jours, elle se détache de l'épine dorsale et glisse sous la peau, comme dans un sac.

Qualités. — Les saumons sont en très-grand

nombre; leurs dimensions sont considérables, et leur chair, sur-tout celle des mâles, est à la vérité un peu difficile à digérer, mais grasse, nourrissante et très-agréable au goût : elle plaît d'ailleurs à l'œil par sa belle couleur rougeâtre. On estime les saumons qui ont la tête petite relativement au corps, qui doit être gros, arrondi, ce qui indique qu'il est charnu et gras; ses écailles doivent être brillantes, et alors on pense que c'est un signe de bonne santé. Au contraire, ceux qui ont frayé les ont ternes, et les mouchetures sont moins distinctes.

Leur qualité dépend aussi des eaux dans lesquelles on les pêche : on estime que les saumons qu'on prend dans la Loire, la Seine, la Garonne, la Meuse, le Rhin, la Tamise, sont plus forts, plus gras que ceux d'Écosse, et que pour cette raison ceux-ci sont meilleurs pour saler. Ceux de Bretagne sont un peu moins estimés que ceux des rivières que nous venons de nommer. Ceux de la mer Baltique sont gros et gras; mais leur chair a peu de couleur. On dit que ceux de Norwege ont la chair plus dure.

Dans le Nord, on préfère les saumons du Rhin et du Weser à ceux de l'Elbe; et ceux que l'on prend dans la Warta, la Netze et le Kuddow à ceux que l'on trouve dans l'Oder.

Les saumons meurent bientôt non-seulement lorsqu'on les tient hors de l'eau, mais encore lorsqu'on les met dans une huche qui n'est pas placée au milieu d'une rivière. Des pêcheurs prétendent que, pour empêcher ces poissons de perdre leur goût, il faut se presser de les tuer dès le moment où on les tire de l'eau; et qu'après cette précaution, leur chair, quoique très-grasse, peut se conserver pendant plusieurs semaines. Mais lorsqu'après la mort de ces animaux on veut les transporter à de grandes distances, et par conséquent les garder très-long-temps, on les vide; on les coupe en morceaux; on les saupoudre de sel; on les renferme dans des tonnes; on les couvre de saumure, ou on les fend depuis la tête, que l'on sépare du corps, jusqu'à la nageoire de la queue; on leur ôte l'épine du dos; on les laisse dans le sel pendant 3 ou 4 jours, et on les expose à la fumée pendant 15 jours ou 3 semaines.

Auprès de la baie de Castries, les Tartares sont dans l'usage de tanner la peau des grands saumons, et ils en forment un habillement très-souple.

Variétés. — Il paraît que l'on doit compter dans l'espèce du saumon quelques variétés plus ou moins constantes, et qui doivent dépendre, au moins en très-grande partie, de la nature des eaux dans lesquelles elles séjournent. Par exemple, on a observé en Écosse que les saumons de la Cluden ont la tête et le corps plus gros et plus courts que ceux de la rivière de Nith; on assure aussi qu'à l'embouchure de l'Orne on voit des saumons sans tache, et un peu plus allongés que les saumons ordinaires.

On a vu, dans la description du saumon, que la mâchoire inférieure des mâles qui ont pris tout leur accroissement se recourbe vers le haut, au lieu d'être droite, et il paraît que son extrémité se loge quelquefois dans une cavité qui se forme à la mâchoire supérieure. On assure même en avoir trouvé quelques-uns qui avaient la mâchoire supérieure percée à la rencontre du crochet de la mâchoire inférieure : ces poissons se nomment *bécards*.

On prétend encore que les *bécards* ont les écailles plus brunes et moins brillantes que les *francs-saumons*, que leurs taches sont brunes et plus distinctes. Quelques pêcheurs disent qu'ils ont des taches rouges, et pour cette raison ils les nomment *truites*. Enfin on ajoute, et Belon dit que les *bécards* ont les taches de couleurs plus vives et plus variées que les autres *saumons*; que leur tête est grosse proportionnellement au corps, qui est plat, menu et allongé.

Pêche du saumon.

La pêche du saumon forme, dans plusieurs contrées, une branche d'industrie et de commerce dont les produits peuvent servir à la nourriture d'un grand nombre de personnes. A Borghen, par exemple, il n'est pas rare de voir les pêcheurs apporter 2,000 saumons dans un jour. Il est des pays où l'on en pêche plus de 200,000 par an. En Norwege, on a pris quelquefois plus de 300 de ces animaux d'un seul coup de filet; et l'on dit que dans le Tweed, rivière de la Grande-Bretagne, on en pêche quelquefois 700 aussi d'un seul coup de filet. En 1750, on prit, d'un seul coup, dans la Ribble 3,500 saumons déjà parvenus à d'assez grandes dimensions.

Mais on prend très-rarement des saumons dans les filets qu'on tend à la mer et au large pour la pêche de toutes sortes de poissons : les pêcheurs de la mer ne les prennent que près des côtes, dans les parcs et dans les filets qu'ils y tendent, et particulièrement vers l'embouchure des rivières. Il est rare que l'on en prenne dans la Méditerranée, et l'on en chercherait en vain dans les fleuves qui y affluent; cependant on dit qu'on en a pris quelques-uns dans le Rhône. C'est sur les bords de l'Océan, et principalement dans les fleuves qui s'y déchargent, qu'on en prend en grande quantité.

La disposition naturelle que ces poissons ont à remonter jusqu'à la source des petites rivières fait que les ci-devant provinces de Flandre, de Picardie, de Normandie, de Bretagne, d'Aunis, de Gascogne, du Béarn, en sont fournies.

Les saumons et les truites se trouvent fréquemment de compagnie; cependant il y a des rivières où les truites sont plus abondantes que les saumons, *et vice versâ*.

Il y a cette différence entre les truites et les saumons, qu'on ne trouve de ces derniers que dans les eaux qui ont une communication avec la mer, ou immédiatement, ou par l'entremise des grands fleuves; au lieu qu'on trouve des truites dans des étangs, des lacs, même dans des canaux qui n'ont aucune communication avec la mer : elles s'y multiplient et elles y grossissent; de sorte qu'on peut dire qu'il y a peu de poissons qui soient aussi généralement répandus que la truite.

De la pêche des saumons et des truites à l'embouchure des rivières, avec plusieurs sortes de filets.

Les saumons et les truites, qui, par inclination

ou pour quelque raison que ce puisse être, passent de la mer dans les rivières en certaines saisons, se rassemblent nécessairement en assez grand nombre à leur embouchure : alors il s'en prend davantage dans les parcs, les jets et les étentes.

Les rets qu'on nomme *à saumons* sont faits avec de bon fil retors : leurs mailles ont 3 pouces d'ouverture en carré, et les pièces ont 25 à 30 brasses de longueur sur seulement 4 pieds de chute. Quelquefois, pour avoir une tessure plus étendue, on ajoute deux ou trois pièces de filets les unes au bout des autres, et on les tend sur des pieux de 6 pieds de longueur, qu'on met à 3 pieds les uns des autres, et qui entrent d'un pied et demi dans le sable : on ne les tend que d'ebe et de morte-eau, parce que le courant des grandes marées pourrait désensabler les pieux et emporter les filets. Quelques poissons s'emmaillent, et quand les pêcheurs s'en aperçoivent, ils vont dans l'eau les prendre avec un lanet. Quand ils s'aperçoivent aussi qu'il s'est rassemblé des saumons auprès des filets, ils essaient de les prendre avec un bouteux ou des haveneaux.

Cette façon de pêcher différant peu de celle qu'on pratique sur les graves qui bordent l'embouchure des rivières, il s'y prend, outre les saumons et les truites, quantité de différentes espèces de poissons, sur-tout quand, au lieu d'une simple nappe, on fait les étentes avec des tramaux.

Une remarque qui a rapport à toutes les étentes qu'on fait tant sur les plages que dans le lit des rivières est que, comme les saumons et les truites se plaisent dans les courans rapides d'eau vive et claire, il est à propos que les pêcheurs établissent leurs filets dans les endroits où le courant est rapide; et quand il ne s'en rencontre pas, ils essaient de s'en procurer en formant des gords de clayonnage.

Les truites et les saumons ne se laissant point aller au courant, mais le refoulant toujours, il faut tendre les filets à manche, verveux, guideaux, etc., l'embouchure du filet du côté du bas de la rivière, et ne la pas présenter au courant, comme on le fait pour prendre les poissons qui descendent les rivières en s'abandonnant au cours de l'eau. Ceci étant bien entendu, on conçoit comment on doit tendre ces filets sur les plages.

Outre ces pêcheries sédentaires, la seine est fréquemment employée pour pêcher les saumons et les truites à l'embouchure des rivières, même dans leur lit et dans de petits golfes, où il se rassemble quelquefois beaucoup de ces poissons, sur-tout quand il s'y rend quelques petits ruisseaux d'eau douce.

Lorsque la nappe d'eau a beaucoup d'étendue, les pêcheurs traînent leur seine avec deux petits bateaux, chacun en tenant un bout; puis ils se rapprochent l'un de l'autre pour haler la seine à bord d'un des deux bateaux, ayant soin de réunir la ralingue du pied qui porte les plombs avec celle de la tête, où sont les flottes, afin qu'en doublant ainsi le filet ils retiennent mieux le poisson.

A Beauport, dans la ci-devant amirauté de Saint-Brieux, on pêche avec des seines qui ne sont point lestées de plomb par le pied, mais seulement garnies de pierres peu pesantes, placées de brasse et demie en brasse et demie, pour ne point endommager les fonds.

Quand les pêcheurs veulent se servir de ces filets, ils réunissent ordinairement quatre bateaux : la chaloupe qui porte le filet a cinq hommes d'équipage; quatre nagent en formant un demi-cercle; le cinquième jette le filet à l'eau, un des bouts est amarré à l'arrière du bateau; les trois autres bateaux servent pour relever. A cet effet, quand on veut faire cette manœuvre, deux bateaux entrent dans l'enceinte du filet, et battent l'eau pour empêcher le poisson de sauter par-dessus les flottes de liége; le troisième fait la même opération au dehors. Ainsi, tous les trois suivent le contour qu'on a fait prendre au filet, et tous aident à le relever.

Chaque pièce a 30 brasses de long sur 3 de chute, et chaque bateau fournit une pièce qui, étant ajustée l'une au bout de l'autre, forme la tessure entière. On prend avec ce filet des saumons à l'embouchure des rivières dans la saison de la montée; mais c'est pêle-mêle avec toutes sortes d'autres poissons qui se trouvent renfermés dans l'enceinte du filet. Quand la nappe d'eau n'a pas autant de largeur, les deux bateaux, de concert, gagnent la terre, et les pêcheurs, étant à pied, tirent les filets sur la grève.

Assez souvent, quand la nappe d'eau n'a pas beaucoup d'étendue, un bateau tire un bout du filet, et des hommes, étant à pied au bord de l'eau, halent l'autre bout; puis le bateau ayant gagné le rivage, tous se réunissent pour tirer le filet à terre.

Si l'équipage n'est pas assez nombreux pour se partager en deux bandes, on attache, au bord de l'eau, à un pieu un halin, qui répond à un des bouts du filet. Le bateau, ayant pris le filet à son bord, le met à l'eau en gagnant le large; et après avoir décrit une portion de cercle pour former une enceinte, il revient au pieu où est attaché un des bouts du filet, et les pêcheurs qui sont dans le bateau, se mettant à terre, y tirent la seine.

Lorsque la nappe d'eau n'est pas fort épaisse, et que le fond est assez solide pour que des hommes puissent y marcher, on pêche dans la saison de la montée des saumons et des truites avec le colleret, qui est une petite seine, que des hommes qui se mettent à l'eau traînent, ayant les halins passés sur l'épaule en forme de bandoulière. Quoique les moyens qu'on emploie pour prendre les saumons et les truites dans les petites rivières avec une simple nappe ou une seine trémaillée ne diffèrent pas essentiellement de ceux que nous venons de décrire pour la pêche dans les grandes rivières, elles exigent néanmoins certaines manœuvres dont il est bon de dire quelque chose.

Quand les pêcheurs ont un bateau, ils s'en servent pour passer une partie de leur monde d'un côté de la rivière, pendant que l'autre reste sur l'autre bord. Ceux qui traversent ainsi la rivière prennent dans leur bateau une corde ou un halin amarré à un des bouts du filet. Ce halin sert à mettre à l'eau le filet et à le traîner dans le lit de la rivière, de concert avec ceux qui sont restés sur l'autre bord; et pour le reste, on peut consulter ce que nous avons dit, avec cette différence qu'il faut traîner le filet

du haut de la rivière vers le bas pour rencontrer le poisson, qui remonte toujours le courant.

Quand la rivière dans laquelle on veut pêcher le saumon est fort étroite, et que les pêcheurs n'ont point de bateau, ils attachent au bout d'une ligne déliée une pierre ou une perche, qu'ils jettent le plus loin qu'ils peuvent par le travers de la rivière, et ceux qui y sont essaient de l'attraper avec un croc. Cette ligne menue sert à attirer à eux un des halins du filet; et les pêcheurs étant distribués, les uns sur un bord de la rivière, les autres sur l'autre, traînent une seine simple ou un trémail, en suivant le cours de la rivière.

Ce filet est soutenu, aux deux extrémités, par un bout de perche que les pêcheurs nomment *bascule*, ou ailleurs *canon*. Ce bâton, ayant à un de ses bouts une pierre assez grosse ou une câblière, est maintenu dans une situation verticale, et contribue, de concert avec les plombs qui sont au pied du filet et les flottes de liége qui sont à la tête, à entretenir le filet dans une position avantageuse.

On prend aussi dans la Meuse, auprès de Mézières, des truites avec des filets; mais la pêche avec les hameçons y est bien plus pratiquée.

On fait cette pêche aux décharges des moulins et aux endroits des chaussées par lesquels l'eau s'échappe; en un mot, dans les endroits où il y a des courans rapides, parce que c'est dans ces bouillons ou remous que se rendent les grosses truites, principalement depuis le mois de mai jusqu'en septembre. On emploie pour cette pêche différens appâts, et on dispose différemment les hameçons, comme nous allons l'expliquer.

On trouve sur les rivières principalement trois espèces d'insectes volans : les uns jaunes, qui sont assez gros, on les choisit par préférence; d'autres moins gros, qui sont brunâtres; et d'autres qui tirent au blanc, on les emploie au défaut des jaunes. On fait les lignes avec du crin blanc très-fin, et l'on se sert d'haims fort déliés, pour que la mouche qui sert d'appât flotte sur l'eau.

Au défaut d'insectes naturels, on en fait d'artificiels avec des plumes de bécasses, de perdrix et de loreau, essayant d'imiter, au moins par la couleur, les insectes de la saison; et comme la plupart ont la tête dorée ou argentée, on la forme avec des plumes de paon, qu'on plie et qu'on attache avec de la soie blanche. On amorce aussi les haims avec des vers, préférant ceux qui se trouvent dans le fumier de porc : ils ont la tête rougeâtre et la queue tirant au jaune; mais soit qu'on se serve de ces vers ou des vers de terre, avant de les employer on les met, comme on l'a dit ailleurs, dans une boîte, qu'on remplit de mousse apprêtée avec des jaunes d'œufs et du sucre en poudre fine : ce qui leur donne la consistance nécessaire pour les bien ajuster aux haims. Pour cette pêche, la ligne doit être encore de crin blanc et l'haim de médiocre grosseur; car le ver doit y être ajusté de façon que la tête excède l'haim du côté de la ligne, et que la queue passe la pointe de l'haim d'environ 3 lignes. On attache sur la ligne, à environ 6 ou 8 pouces de l'haim, un petit plomb, qu'on fait plus ou moins léger, suivant la vitesse du courant. Au reste, cette pêche se pratique dans presque toutes les saisons de l'année.

Le filet dont nous venons de parler est fait de soie verte; la tête est bordée d'une fine corde de crin noir, où l'on ajuste des flottes de liége coupées en petites tranches de 3 pouces de longueur, d'un pouce de largeur et de 3 lignes d'épaisseur : on les attache avec de la soie sur la corde de crin qui borde la tête du filet, les mettant à 2 pieds les unes des autres. Pour que le filet se place verticalement dans l'eau, on attache des balles de plomb à la corde qui borde le pied du filet; mais il faut éviter d'en mettre trop, parce qu'il faut que la tête du filet se tienne à la surface de l'eau. On tend ce filet sédentaire suivant la direction du courant, et jamais par le travers de la rivière : c'est pourquoi on choisit un endroit où son lit soit droit, sans coudes, tournans ni tourbillons, et, autant qu'on le peut, à un endroit où les bords soient plantés d'arbres et garnis de crônes ou de sous-rives : on laisse le filet ainsi tendu toute la nuit, afin que les poissons qui sortent des trous pour chercher leur vie donnent dedans.

Pêche des saumons et des truites dans la Loire.

La pêche des saumons commence ordinairement à l'entrée de la Loire en septembre, et dure jusqu'au mois de mai; c'est en février et mars que cette pêche est la plus abondante.

On prend assez souvent des saumons blessés : si ces blessures sont considérables, on peut les attribuer aux marsouins, qui quelquefois leur emportent presque toute la queue; et si l'on trouve vers la queue et sur le dos des écailles percées, même emportées en forme de sillons, il est probable que ces plaies ont été faites par des insectes qu'on dit trouver assez fréquemment attachés aux saumons. Souvent les saumons ont sous le ventre des égratignures, qu'on attribue avec beaucoup de vraisemblance à ce qu'ils se sont frottés sur des cailloux ou des pierres qui sont au fond des rivières, que les saumons fréquentent par préférence à celles dont le fond est vaseux. Les pêcheurs disent que, vers le mois de mai et de juin, ils prennent les saumons qui descendent la Loire pour retourner à la mer.

Si nous disons que dans une saison ces poissons remontent la Loire et que dans une autre ils la descendent, il ne faut pas imaginer qu'ils suivent, soit en montant, soit en descendant, une ligne droite : d'où il résulterait que, dans la saison de la montée, ils se trouveraient pris dans les trémaillons du côté d'aval, et dans la saison de leur retour à la mer dans ceux du côté d'amont. Mais les pêcheurs ne remarquent sur cela rien de constant, parce que les saumons suivent souvent la direction du flux et du reflux, toujours pour refouler le courant; souvent ils coupent de biais la rivière, ou même ils se portent pendant quelque temps du côté d'aval pour chercher leur proie.

Outre les saumons, on prend dans la Loire, et par les mêmes moyens, des truites, les unes à chair blanche, les autres à chair rouge ou saumonée, qu'on regarde dans cette rivière comme une espèce de saumons; néanmoins, on les distingue à la cou-

leur des écailles, qui sont communément moins brunes aux truites qu'aux saumons, et tachetées de rouge, au lieu que les mouchetures des saumons sont pour la plupart noires; la chair de la truite saumonée passe pour être plus délicate que celle des saumons.

De différentes pêcheries établies à l'embouchure et dans le cours des rivières.

On cite deux grands établissemens en France pour la pêche du saumon : celui de Chateaulin, sur une petite rivière de la Bretagne, sans doute celle d'Hières; et celui de Pont-du-Château, sur l'Allier.

Voici la description de celui de Chateaulin : Un double rang de pieux enfoncés à refus de mouton traverse la rivière, et forme une espèce de chaussée, sur laquelle on peut passer. Ces pieux sont placés l'un près de l'autre et assujettis par des boucles de fer, tant au-dessus qu'au-dessous de l'eau. A gauche, en remontant la rivière, est un coffre en grillage, de 15 pieds sur chaque face, et tellement ménagé, que le courant s'y porte de lui-même. Au milieu de ce coffre, et presqu'à fleur d'eau, se voit un trou de 18 à 20 pouces de diamètre, environné de lames de fer-blanc un peu recourbées, qui ont la figure de triangles isocèles, et qui s'ouvrent et se ferment facilement. Leur assemblage ressemble assez aux ouvertures des souricières faites avec du fil de fer. Le saumon, conduit par le courant vers le coffre, y entre sans peine en écartant les lames de fer-blanc qui se trouvent sur sa route, et dont les bases bordent le trou. Ces lames, en se rapprochant les unes des autres, forment un cône, et elles s'ouvrent jusqu'à devenir un cylindre. Au sortir du coffre, le saumon entre dans un réservoir, d'où les pêcheurs le retirent par le moyen d'un filet attaché pour cela au bout d'une perche : leur adresse est en cela si grande, qu'ils ne manquent point de retirer aussitôt celui qu'ils choisissent de l'œil.

Les saumons ne se présentent pas toujours avec la même abondance : quand ils se suivent de loin, ils se rendent tous dans le coffre, et du coffre dans le réservoir sans monter davantage; mais quand ils arrivent par grandes troupes, les femelles attirent les mâles, qui redoublent d'ardeur et de force pour les suivre : alors ils passent tous avec une vitesse incroyable à travers les pieux qui forment la chaussée; à peine peut-on les suivre des yeux. Par ce moyen, un grand nombre de saumons échapperaient aux pêcheurs, s'ils n'avaient attention de s'embarquer dans de petits bateaux plats et de se couler le long de la chaussée, en y tendant des filets dont les mailles sont extrêmement serrées : tout le poisson qui s'y prend est aussitôt porté dans le réservoir, où il se dégorge et acquiert un goût plus exquis.

Cette pêche s'ouvre à Chateaulin vers le mois d'octobre. Les saumons commencent alors à *goûter* la rivière; et lorsque les premiers saumons sont passés, les autres accourent en plus grand nombre, et la pêche augmente insensiblement. Vers la fin de janvier, elle se trouve dans son fort, et elle subsiste à-peu-près sur le même pied pendant les mois de février, de mars et d'avril : on prend alors des quantités prodigieuses de saumons. En mai, les femelles jettent leurs œufs, qui sont en même temps fécondés par la semence des mâles attachés à leur suite; aussi commence-t-on à voir la surface de la rivière se couvrir de petits saumons qui ne demandent que la mer et vont s'y rendre. Dès ce moment la pêche diminue, et les saumons qui se laissent prendre ont, avec un air faible et presque hébêté, un goût assez désagréable; enfin ils disparaissent au mois de juillet, où la récolte du chanvre se trouve finie. On met le chanvre à rouir dans les eaux courantes, qui contractent une qualité malfaisante en peu de temps; et comme elles se rendent dans les rivières que les saumons habitent, elles les chassent. Dès qu'on s'aperçoit de ce départ, on quitte aussi la rivière, et on lève les écluses ou éventaux qui tiennent à la digue, afin que le poisson qui s'est porté au-dessus puisse descendre avec facilité (1).

On se sert de parcs à-peu-près semblables dans plusieurs autres contrées, auprès des bouches des rivières ainsi qu'au-dessus des chutes d'eau : on leur donne une figure telle, que l'entrée de ces enclos est très-large, et que le fond en est assez étroit pour qu'un saumon puisse à peine y passer et qu'on l'y saisisse facilement avec un harpon.

On se sert de ces parcs pour augmenter la rapidité des rivières, en resserrant leur cours pour en rendre le séjour plus agréable aux saumons, qui ne s'engagent que rarement dans les eaux trop lentes; et ce moyen a été particulièrement mis en usage auprès de Dessau, dans la Milde, qui se jette dans l'Elbe.

Derrière ces parcs, auprès des moulins, et dans d'autres endroits où le lit des rivières est rétréci par l'art ou par la nature, on forme des caisses à jour, qui ont une gorge comme une *louve*, et dans lesquelles se prennent les saumons qui descendent ou ceux qui montent, suivant la direction qu'on donne à ces caisses.

Dans quelques rivières, comme dans la Stolpe et le Vipper, on construit des écluses, dont les pieux sont placés très-près les uns des autres. Les saumons s'élancent par-dessus cet obstacle; mais ils trouvent au delà une rangée de pieux plus élevés que les premiers, et ils ne peuvent ni avancer ni reculer.

Les Norwégiens attirent les saumons sur leurs côtes, en couvrant les rochers de manière qu'ils leur donnent l'apparence des vagues blanchissantes que forment les fleuves en se précipitant dans la mer; d'autres fois, selon le récit de Fabricius, les pêcheurs de Norwege barrent à peu de distance de la mer l'embouchure des fleuves, où se trouvent des hauts fonds semés de rochers, sur lesquels les flots se brisent avec fracas. La pêcherie de Falckenberg, formée de cette manière, rapporte 50 thalers au gouvernement, qui l'afferme. Il y a, dit le même auteur, à une demi-lieue d'Éger, une chute qui n'est pas très-haute, mais qui, en raison de son gros volume d'eau, est forte et écumeuse : les saumons s'y réunissent en abondance; ils cherchent à franchir la chute par un saut; rarement ils y réussissent, et le

(1) Cette pêcherie se trouve décrite dans le *Traité de la pêche du saumon*, par M. Deslandes.

plus souvent ils sont repoussés par la force de l'eau; et c'est alors qu'on les prend. On suspend sous la chute une large caisse de pièces de bois entrelacées, et les saumons qui veulent franchir la chute, repoussés par la violence de l'eau, tombent nécessairement dans la caisse, d'où on les retire avec un croc. C'était autrefois une des plus considérables pêcheries de la Norwege : elle rapportait annuellement près de 1,200 rixdalers; mais elle a diminué, ce que l'on attribue à l'usage des nombreux filets qui prennent le poisson avant qu'il soit parvenu jusqu'à cette chute. Cependant cette pêche rapporte encore 7 à 800 rixdalers. Les saumons sont presque tous portés à Kœnigsberg.

Pêche du saumon avec des nasses.

Les saumons se prennent aussi dans des nasses de 10 pieds de long, et faites avec des branches de sapin, assez écartées les unes des autres pour qu'elles ne donnent pas de l'ombre, qui effraierait les saumons; et afin qu'ils ne puissent s'échapper entre les baguettes, on y passe de la ficelle.

De la pêche la nuit, de la pêche à la ligne et avec le harpon.

On pêche souvent les saumons au feu pendant la nuit.

Nous avons rapporté plus haut la manière dont on pêche la *truite* dans la Meuse avec l'hameçon. On emploie le même instrument pour pêcher le saumon, c'est-à-dire qu'on garnit l'hameçon de poissons très-petits, de vers, d'insectes et particulièrement de *demoiselles*.

Pour mieux réussir, on a recours à une gaule très-longue et très-souple, qui se prête à tous les mouvemens du saumon. Le pêcheur qui la tient suit tous les efforts de l'animal, qui cherche à s'échapper; et si la nature du rivage s'y oppose, il lui abandonne la ligne. Le saumon se débat avec violence et long-temps; il s'élance au-dessus de la surface de l'eau; et après avoir épuisé presque toutes ses forces pour se débarrasser du crochet qu'il a avalé, il vient se reposer près de la rive. Le pêcheur se ressaisit alors de sa ligne, et le tourmente de nouveau pour achever de le lasser et de le tirer facilement à lui.

Lorsqu'on préfère de harponner les saumons, on lance ordinairement le trident à la distance de 12 ou 15 mètres (36 à 45 pieds). Les saumons que le harpon a blessés sans les retenir quittent l'espèce de bassin ou de canal dans lequel ils ont été attaqués, pour se réfugier dans le canal ou bassin supérieur. Si on les y poursuit et qu'on les y entoure de filets, ils s'enfoncent sous les roches ou se collent contre le sable, et immobiles laissent glisser sur eux les plombs du bas des filets que traînent les pêcheurs. On les a aussi vus se précipiter dans un courant rapide, et, cachés sous l'écume et les bouillons des eaux, souffrir, avec constance et sans changer de place, la douleur que leur causait une gaule qui frottait avec force et comprimait leur dos.

Commerce du saumon.

Le saumon frais est un mets fort recherché; ce qui fait que, quand les pêcheries sont établies à portée des villes considérables, on en trouve un débit avantageux. On est alors dispensé d'avoir recours à des préparations embarrassantes et toujours dispendieuses; il y a même cela d'avantageux que quoique la chair de ce poisson soit délicate, elle peut se conserver assez long-temps bonne à manger, pourvu que ce soit par un temps frais. Aussi les chasse-marées en apportent à Paris et dans d'autres grandes villes fort éloignées des pêcheries; au moyen de quoi, il se vend communément fort cher, même à portée des endroits où l'on en prend beaucoup.

On sait que les poissons gelés se gardent tant qu'on veut sans se gâter. Les Canadiens conservent ainsi leurs vivres, chair et poisson, tout l'hiver, pourvu qu'il n'arrive point de dégel; car, dans ces cas, ils éprouvent une grande calamité, la chair du poisson se corrompant très-promptement aussitôt qu'ils sont dégelés. A la Chine, on forme sur des bateaux des espèces de glacières, au moyen desquelles on transporte à Canton du poisson frais et bon à manger, qu'on a pris dans des provinces fort éloignées.

On sait encore qu'en France on conserve long-temps du gibier et du poisson dans des glacières, et que les chasse-marées profitent du temps de gelée pour transporter fort loin leur poisson; mais en France les gelées sont rarement d'assez longue durée pour qu'on puisse compter sur cette façon de conserver le poisson : de sorte qu'il arrive souvent que le dégel survenant tout-à-coup, les chasse-marées font des pertes considérables.

Heureusement il suffit que l'air soit frais, pour qu'on puisse transporter les saumons en bon état de 50, 60 et même 80 lieues.

Quoique le saumon puisse se conserver frais plus long-temps que quantité d'autres poissons, même que les truites, néanmoins il ne serait pas possible de l'envoyer en état d'être mangé à des distances considérables, sur-tout quand l'air n'est pas frais; c'est ce qui a fait imaginer différens moyens de le conserver : on le sale, on le sèche, on le fume ou on le marine. Chaque pays a ses moyens particuliers : les Hollandais ont une manière de le conserver, par laquelle on peut le manger, au bout de 15 jours ou 3 semaines, presque aussi bon que s'il n'était pêché que depuis 3 ou 4 jours. Il est vrai que cette opération exige des frais et des précautions qui la rendent impraticable pour en faire un objet de commerce; voici en quoi elle consiste :

Sitôt que le poisson est pris, on lui coupe le bout du museau, et on le pend par la queue pour en tirer le sang le plus qu'il est possible. Peu de temps après, on lui ouvre le ventre pour le vider, et on le lave soigneusement : on le fait cuire tout entier dans une saumure de sel blanc, qu'on écume fréquemment. Avant que le poisson soit entièrement cuit, on le tire de la saumure, prenant garde d'endommager la peau; on le laisse refroidir et égoutter sur une claie, puis on l'expose un jour ou deux à la

fumée d'un feu de genièvre, qui ne doit pas faire de flamme. Enfin, on le met dans une boîte de fer-blanc, dont les côtés soient d'environ un pouce plus élevés que l'épaisseur du poisson : on remplit entièrement cette boîte avec du beurre frais et salé, qu'on fait fondre; quand le beurre est figé, on ferme la boîte avec son couvercle, qu'on fait souder avec le dessous. Quelques-uns mangent ce poisson sans le faire cuire; mais il est meilleur quand on achève de lui donner sa parfaite cuisson : alors on le sert comme le saumon frais, avec une sauce relevée; on lui trouve plus de goût, et on le préfère au saumon frais. L'hiver, on peut substituer au beurre de bonne huile d'olive, qui, restant figée, ne s'écoule pas plus que le beurre.

Du saumon mariné.

On prend, comme nous l'avons dit, du saumon dans la plupart des rivières qui se déchargent dans l'Océan; mais souvent c'est en trop petite quantité pour qu'on puisse en faire des salaisons; d'autres fois, des pêcheries où l'on prend beaucoup de saumons étant situées dans des provinces très-peuplées, ou à portée de villes assez considérables pour qu'on trouve à les vendre frais à un prix qui passe toujours celui du saumon salé, il ne serait pas raisonnable d'en faire des salaisons. Néanmoins, il arrive quelquefois et accidentellement qu'on fait des pêches si abondantes, qu'on est obligé de donner les saumons pour le quart de leur prix ordinaire. C'est dans ces circonstances accidentelles qu'il est avantageux de préparer le saumon de façon qu'il puisse se conserver long-temps, et être transporté assez loin sans souffrir d'altération; on ne pourrait pas espérer de se dédommager, par la vente, des frais qu'exige la préparation avec le beurre, que nous avons détaillée ci-dessus. On peut bien en saler une petite quantité pour sa propre provision; mais ces cas, presque toujours imprévus, ne permettent pas de faire des salaisons considérables, qui emporteraient trop de frais pour entrer en concurrence avec le poisson qu'on met dans le commerce.

Le meilleur parti qu'on puisse prendre pour profiter des pêches abondantes est de mariner le saumon, d'autant que, quand cette préparation est bien faite, le poisson est beaucoup meilleur que celui qui est salé; et souvent, quand on est las de saumon frais, on mange avec plaisir celui qui est mariné suivant quelques-unes des méthodes que nous allons rapporter.

Pour que les opérations dont nous allons parler aient tout le succès qu'on peut désirer, il faut les faire avant les chaleurs. Aussi, en Écosse, on commence à mariner le saumon aussitôt que les rivières étant dégelées, on peut commencer la pêche; et on cesse de mariner quand, vers le mois de mai, les chaleurs se font sentir : alors on sale et on paque en barils tous les saumons.

Quand on ne se propose pas de conserver le saumon mariné fort long-temps, mais qu'on veut qu'il soit bon, voici la méthode qu'il convient de suivre. Aussitôt que le saumon est pris, on le vide et on le lave; puis on le fait cuire dans l'eau avec un peu de sel. Pendant que le poisson cuit, on fait chauffer du vin, se contentant de le faire frémir; ensuite on le laisse refroidir, et on le verse sur le saumon qu'on a mis dans un pot de grès, qu'on couvre le mieux qu'il est possible. Au bout de 8, 10, 12 et même 15 jours, on en tire des tronçons, qu'on peut servir au sec sur une serviette, et le manger avec du verjus ou jus de citron, de l'huile et du vinaigre. On peut aussi lui faire, comme au saumon frais, une sauce dans laquelle on le fera réchauffer.

A Aberdeen, où l'on marine beaucoup de saumons, aussitôt que le poisson est sorti de l'eau on lui retranche 6 ou 8 pouces de la queue; puis on tranche la tête et le corps en deux suivant toute sa longueur, de sorte que la tête reste attachée à une des moitiés; on le lave bien dans l'eau douce, ou, encore mieux, dans l'eau de mer, quand on en est à portée, de sorte qu'il n'y reste ni sang ni ordures. On coupe ordinairement en deux la moitié où il n'y a point d'arête, et en trois celle où l'arête est restée; on a soin que la moitié de la tête reste aux tronçons qui sont le plus près de la tête, et même pour qu'elle ne s'en sépare pas, on l'y attache avec une ficelle.

On fait dans une chaudière sur le feu une saumure avec du sel blanc, et on met plus ou moins de sel, suivant qu'on veut conserver le saumon plus ou moins long-temps, ou l'envoyer plus ou moins loin. Celui qui est moins salé est plus agréable à manger; il approche plus du saumon frais, mais il ne se conserve pas aussi long-temps. A mesure qu'il se forme de l'écume sur la saumure, on l'emporte avec l'écumoire. Lorsque la saumure est bien bouillante, on met dedans les tronçons des saumons. Comme il est important d'ôter le plus que l'on peut l'huile du saumon, il faut écumer presque continuellement, jusqu'à ce que le poisson soit assez cuit pour être bon à manger : alors on le retire de la saumure, et on le met égoutter sur une grille de bois, la peau en dessus, prenant garde d'entamer les écailles.

Le lendemain, quand le poisson est refroidi, on le met dans de petites tinettes, et sur environ 30 livres de poisson on met 2 pintes de vinaigre. Quand c'est du bon vinaigre de vin, on peut en diminuer la dose, et on achève de remplir la tinette avec la saumure où le poisson a cuit, qui est refroidie, et qu'on a passée par un tamis pour en ôter la graisse. En arrangeant les tronçons de saumons dans la tinette, on met 2 ou 3 onces de gros poivre avec de la fleur de muscade, et l'on augmente la dose de ces épices suivant que l'on veut que les poissons marinés se gardent plus ou moins de temps. Il faut sur-tout enfoncer les tinettes avec soin, et qu'elles soient bien étanchées, pour qu'elles ne perdent point la saumure et qu'elles ne prennent point d'air, en les tenant de plus dans un lieu frais et sec. Le poisson est très-bon à manger au bout de 6 semaines ou 2 mois. On peut le conserver plus long-temps; mais plus on le garde, plus il perd de sa qualité.

La méthode de Berwick ne diffère de celle d'Aberdeen qu'en ce qu'il est recommandé, 1°. d'appuyer pendant la cuisson avec le plat de l'écumoire sur les morceaux qui surnagent, pour qu'ils plon-

gent dans la saumure ; 2°. qu'une demi-heure suffit pour que le saumon soit cuit, lorsque la saumure est bien bouillante ; 3°. que quand on met le saumon refroidir, il faut éviter que les morceaux se touchent, pour qu'ils se refroidissent plus promptement ; 4°. que la saumure qui reste, après que l'on en a pris ce qu'il faut pour remplir la tinette, peut servir jusqu'à quatre fois à cuire de nouveaux poissons.

La méthode de Newcastle ne diffère des précédentes qu'en ce qu'en arrangeant les morceaux de poisson dans les tinettes, on met entre eux des épices en poudre composées comme il suit : une demi-once de poivre noir, autant de poudre de la Jamaïque, un quart d'once de clous de girofle, une livre de sel, le tout réduit en poudre. On préfère l'eau de mer à l'eau douce pour faire cuire le poisson ; et quand on est obligé d'employer de l'eau douce, il faut doubler la dose du sel. Il y en a qui trouvent le saumon mariné avec des épices meilleur que celui où l'on n'en a point employé ; mais quelques-uns donnent la préférence à celui qui est tout simplement confit dans le sel et le vinaigre. On donne pour marque que le poisson est assez cuit quand les morceaux les moins gros s'élèvent à la surface de la saumure.

Plusieurs marineurs mettent leurs pièces de saumon s'égoutter et se refroidir sur une table inclinée et carrelée de carreaux de faïence, plutôt que sur une grille de bois. Les tinettes dans lesquelles on porte le saumon mariné au marché de Londres ont environ 2 pieds de diamètre et 9 à 10 pouces de haut ; il y en a de moitié plus petites, qu'on nomme des *demi-tinettes*. Il est étonnant la quantité qui s'en débite à Londres. En Ecosse, les maisons où l'on marine le saumon sont placées la plupart au bord de l'eau, pour avoir aisément de l'eau de mer, soit pour le laver ou le faire cuire.

En Hollande, aussitôt que le saumon est pris, on lui coupe la tête ; on la sépare en deux suivant la longueur du poisson ; on coupe le reste par tronçons ou tranches de trois doigts d'épaisseur jusqu'au-dessous de l'anus ; on laisse la queue de la longueur que l'on veut. On met tous ces morceaux dans un grand vase plein d'eau fraîche, où on les lave avec soin, et on change l'eau jusqu'à trois fois, pour ôter tout le sang ; on lie chaque tranche séparément sur de petites lattes, pour qu'elles ne se touchent pas et qu'elles ne se déforment point en cuisant.

Quand les tranches de saumons sont ainsi préparées, on fait bouillir à part assez d'eau pour que le poisson en soit couvert ; on y ajoute deux bouteilles de vin du Rhin, une bouteille de bon vinaigre, du macis, des clous de girofle, du poivre en grain ou du poivre long de Portugal, de la coriandre, du thym, des feuilles de laurier, une gousse d'ail et plus ou moins de sel, suivant qu'on se propose de conserver plus ou moins de temps le saumon mariné. Quand cette eau est bouillante, on y met les tranches de saumon, observant de placer en dessus les têtes, qui sont plus aisées à cuire que la chair. Quand le poisson est cuit, on le retire proprement pour le mettre égoutter sur un linge blanc. Le bouillon étant refroidi, on le passe par un tamis ; ensuite on arrange le saumon dans une tinette ou un pot de grès sur une couche de feuilles de laurier ; on met entre les morceaux de saumon un peu de sel et des tranches de citron ; on verse dessus la sauce dans laquelle le saumon a cuit, jusqu'à ce que le poisson en soit tout couvert. On finit par remplir le vase avec les têtes et les queues ; on verse par-dessus de bonne huile, et on ferme exactement le vase où l'on a mis le saumon, qui, étant ainsi préparé, peut se conserver une couple de mois. On peut le manger tel qu'il est sortant de la tinette, avec une sauce comme pour le saumon frais ; ou bien l'ayant fait réchauffer, on le sert avec une sauce blanche ou une étuvée, etc.

Du saumon fumé.

La façon de préparer le saumon fumé revient à celle qu'on donne au hareng qu'on nomme *saur* ou *sauré ;* mais il est beaucoup meilleur. On en prépare en Angleterre, en Écosse et en Hollande, mais pas à beaucoup près autant que dans le Nord. Comme la préparation est à-peu-près la même dans ces différens endroits, je me contenterai de détailler celle qui est en usage en Hollande.

Aussitôt que le saumon est tiré de l'eau, on lui coupe le museau et on le pend par la queue pour laisser écouler le sang ; puis on l'ouvre dans toute sa longueur par le ventre jusqu'au dos, de sorte cependant que la tête ne se sépare pas du corps ; on ôte les ouïes ; on le vide et on le lave. On met du sel blanc dessus le poisson, et on le laisse en cet état 24 ou 36 heures, plus ou moins, suivant le temps qu'on se propose de conserver le poisson.

Il y en a qui le mettent ainsi couvert de sel entre deux planches qu'on pend dans un lieu frais et sec, non-seulement pour l'aplatir, mais encore pour que la graisse et la lymphe s'égouttent. Il faut ensuite l'exposer à la fumée ; mais pour que le poisson conserve sa forme plate, on passe en travers de petites lattes minces qu'on attache à la peau du côté du dos. Enfin, on le fume avec des copeaux de bois de chêne ou de genièvre, qu'on allume de façon qu'ils produisent de la fumée sans faire de flamme. Quand il a été ainsi fumé pendant 3 jours, on le pend à l'air pendant 24 heures, et on continue à l'exposer alternativement à l'air et à la fumée pendant 15 jours ou 3 semaines.

Pour conserver le saumon fumé, il ne faut pas l'empiler comme la morue sèche ; car ce poisson, étant très-huileux, se gâterait : il faut le suspendre en l'air, et même il est avantageux de l'exposer de temps en temps à la fumée. Quand on veut le transporter, on enveloppe séparément chaque poisson dans de la paille longue, pour qu'ils ne se touchent point, et pour les tenir sèchement. Ce saumon, bien préparé, se conserve assez long-temps, comme le hareng saur ; cependant il n'est jamais meilleur que quand il n'est préparé que depuis un mois ou deux.

Du saumon desséché.

On dessèche, dans le Nord, les saumons en benfish, flacfish, rondfish, etc. Il y a des Canadiens qui salent les saumons comme la morue verte, à la

façon de Hollande; d'autres, après les avoir salés, les fument comme le font les Norwégiens. Les sauvages, sans saler leurs saumons, les dessèchent à la fumée ou les boucanent.

Ils font une espèce d'échafaud, élevé de 4 pieds au-dessus du terrain, et formé de piquets fourchus, qui supportent des perches, sur lesquelles on pose de menus barreaux ou des branches d'arbres pour former un grillage, sur lequel ils arrangent le poisson après l'avoir vidé, ouvert dans sa longueur, et en avoir retranché la grosse arête; ils passent dans les bords de la chair de petites baguettes, pour qu'il se tienne bien étendu. Enfin sous l'échafaud ils allument du feu qui fasse beaucoup de fumée, et point ou fort peu de flamme : ce qu'ils continuent en retournant le poisson de temps en temps, jusqu'à ce qu'il soit bien desséché; quand il l'est suffisamment, on le conserve dans un endroit frais et sec. Si l'on s'aperçoit qu'il ait repris un peu d'humidité, on prévient qu'il ne se corrompe en le remettant un peu sur l'échafaud.

Du saumon salé.

Dans les endroits où l'on prend beaucoup de saumons, et où l'on ne trouve pas à les consommer frais, on les sale, sur-tout quand les chaleurs se font sentir; car alors il n'est plus bon ni mariné ni fumé, et c'est ce saumon salé qui fait une branche considérable de commerce. Quoique les Hambourgeois, et les autres ports des environs de l'Elbe et de la mer d'Allemagne, ainsi que de la Baltique, fassent ce commerce, presque tout celui qu'on consomme en France vient d'Angleterre et d'Écosse. Les poissons qu'ils fournissent sont de bonne qualité, salés avec soin et paqués fidèlement, étant lotis suivant leur espèce, et point fourrés d'autres poissons.

On sale quelques saumons comme on fait la morue verte; pour cela, après avoir vidé la tête et le ventre, les avoir lavés, tranchés par le dos sans leur ôter la grosse arête, on les met en premier sel pendant trois ou quatre fois 24 heures, tantôt dans des caisses, lit par lit, avec du sel entre deux, et d'autres fois dans une forte saumure. Quand ils ont pris sel, on leur laisse égoutter leur eau; ensuite on les paque en barils en y mettant de nouveau sel.

Les Irlandais tiennent leur poisson un mois ou 6 semaines en premier sel; ensuite ils le salent en le paquant dans des barils qui pèsent environ 3 quintaux.

Dans la Bothnie occidentale, on vide les saumons; et après les avoir coupés en quatre morceaux, on les met dans de grands vaisseaux, où on les couvre entièrement de sel. On les laisse en cet état plusieurs mois, jusqu'au commencement de l'automne, qu'on les tire de ce premier sel : on les lave avec soin, et on les paque dans des tonnes de bois de sapin sans y mettre de sel; mais quand elles sont remplies, on verse par la bonde le plus qu'il est possible d'une forte saumure, ce qui suffit pour les conserver.

Réglemens.

L'art. 6 du tit. XXXI de l'ordonnance de 1669 défend de pêcher en temps de frai; mais l'art. 7 du même titre excepte de cette prohibition la pêche aux *saumons*, aloses et lamproies.

Un arrêt du conseil, du 25 mars 1777, maintient les habitans de Monthermé dans le droit de pêcher le saumon et l'alose dans les rivières de Meuse et de Semoy, en tout temps, tant de jour que de nuit, et avec toutes espèces d'engins et de filets. Cet arrêt, que nous avons cité dans notre *Recueil des Réglemens forestiers, t. I, p.* 446, se trouve dans les registres des arrêts du conseil rendus pour les eaux et forêts, année 1777. (*Archives du Ministère des finances.*)

Cette exception paraît fondée sur ce que le saumon, l'alose et la lamproie viennent de la mer dans les rivières pour y déposer leur frai, et retournent ensuite à la mer suivis bientôt par les jeunes poissons auxquels ils ont donné naissance. On aura considéré qu'il serait sans intérêt pour les riverains d'un fleuve de suspendre la pêche de ces poissons, dans la vue de favoriser la population de ce fleuve, et que si les riverains les plus rapprochés de l'embouchure s'abstenaient de pêcher en temps de frai, cette réserve profiterait à ceux qui se trouveraient plus près de la source, attendu que le saumon voyage avec une grande vitesse.

On aura considéré aussi que les fleuves tels que le Rhin, la Meuse, parcourant différens états, il faudrait que les gouvernemens s'entendissent pour ordonner par-tout les mêmes prohibitions; ce qui serait fort difficile, à cause de l'opposition des intérêts, et attendu d'ailleurs que l'époque du frai commence plus tôt ou plus tard, suivant les climats, la température de l'eau et celle de l'air.

Mais on ne peut révoquer en doute que la liberté de pêcher le saumon en toute saison ne soit un grand obstacle à la multiplication de l'espèce et ne nuise à l'abondance du poisson dans les rivières où cette liberté est accordée, parce qu'il est constaté que les saumons qui ont pris naissance dans un fleuve y reviennent les années suivantes, après leur voyage à la mer.

Noël, dans son *Histoire des Pêches*, observe que la pêche du saumon dans le Twede eût été la plus riche en Écosse, si cette rivière n'eût servi longtemps de limites entre ce pays et l'Angleterre. Chaque royaume possédant l'une de ses rives, les lois relatives à la conservation du frai et à la police des instrumens de pêche y étaient nécessairement mal observées de part et d'autre.

Nous avons dit, en traitant de l'histoire de la pêche du saumon, qu'en Angleterre cette pêche était prohibée depuis le 8 septembre jusqu'au 23 décembre pour les saumons, et depuis le 15 avril jusqu'au 25 juin pour les saumoneaux.

SAUMONEAU. C'est le saumon qui n'a pas encore acquis toute sa croissance.

SAUMONELLE. On donne ce nom, dans quelques ports de mer, aux petits poissons, n'importe l'espèce, dont on se sert comme appât pour la pêche à la ligne. V. *Frai*.

Il est défendu de pêcher les petits poissons connus sous les noms de *blanchemélie, menuise, saumonelle, guildre, manne, semence*, etc. V. le mot

doutable dans le flanc de leur monstrueux ennemi.

L'accouplement a lieu dans les scies comme dans les squales ; elles font leurs petits vivans à différentes époques : ces petits ont en naissant la lame de leur scie molle et dépourvue de dents.

On connaît cinq espèces de scies ; savoir,

La Scie commune, *squalus pristis* (Lin.), qui a la scie ou le bec armé de 18 à 24 grosses dents de chaque côté de la lame, qu'on trouve dans toutes les mers, où elle est connue sous les noms de *poisson-scie*, d'*épée-de-mer dentelée*, de *héron-de-mer* et d'*espadon dentelé*, et dont la chair est dure et de mauvais goût.

La Scie pectinée, qui habite l'Océan, et diffère beaucoup de l'espèce précédente par son bec armé de 34 dents aiguës de chaque côté, plus longues et moins grosses ; par sa queue plus longue, et sa nageoire dorsale plus excavée.

La Scie cuspidée, que l'on trouve dans la grande mer, et qui a le bec armé de 28 dents larges et pointues.

La Scie-Microdon, qu'on trouve dans le grand Océan, et qui peut être considérée comme un jeune individu de la première espèce, n'ayant que 18 pouces de long, et ses épines, au nombre de 18, étant petites et à peine saillantes.

La Scie-Amisodon, qu'on trouve autour de la Nouvelle-Hollande, et qui a vingt longues épines aiguës de chaque côté du bec, et entre elles de trois à six épines plus courtes ; enfin un long filament au-dessous et de chaque côté du bec.

SCIENE, *sciæna*. Genre de poisson de la division des *thoraciques*, dont le caractère consiste à avoir un ou plusieurs aiguillons, et point de dentelure aux opercules ; un seul barbillon ou point de barbillon aux mâchoires ; deux nageoires dorsales.

Ce genre, qui avait été établi par Linnæus, et qui contenait trente espèces, suivant ce naturaliste, a été réformé par Lacépède, qui l'a réduit à onze espèces, dont une seule, la *scienne-umbre*, intéresse les pêcheurs français, attendu que les autres espèces habitent des mers étrangères. V. *Umbre*.

SCIENNE NOIRE. L'un des noms de l'*Umbre*, poisson du genre scienne. V. *Umbre*.

SCOMBRE, *scomber*. Genre de poisson de la division des *thoraciques*, qui présente pour caractère 2 nageoires dorsales ; une ou plusieurs petites nageoires au-dessus et au-dessous de la queue ; les côtés de la queue carénés ; une petite nageoire composée de 2 aiguillons réunis par une membrane au-devant de la nageoire de l'anus. Ce genre, qui a été légèrement modifié par Lacépède, ne contient, d'après ce naturaliste, que douze à treize espèces, dont six qui intéressent les Européens par l'utilité qu'ils en retirent ; ce sont :

Le Scombre-Thon. V. *Thon*.

Le Scombre-Germon. V. *Germon*.

Le Scombre-Bonite. V. *Bonite*.

Le Scombre-Sarde. V. *Bonite* et *Sarde*.

Le Scombre-Alatunga, qui habite l'Océan et la Méditerranée, où on le confond avec le thon et avec le germon, mais qui est plus petit que le thon. Il a 7 petites nageoires au-dessus et au-dessous de la queue, et 12 rayons à chaque nageoire dorsale. Sa chair est blanche et agréable au goût.

Le Scombre-Maquereau. V. *Maquereau*.

SCORPÈNE. Genre de poisson de la division des *thoraciques*, dont le caractère consiste à avoir la tête garnie d'aiguillons, ou de protubérances, ou de barbillons, et dépourvue de petites écailles ; une seule nageoire dorsale. Ce genre est remarquable par la forme hideuse de la plupart des espèces qu'il contient.

Lacépède a décrit seize espèces de scorpènes, dont trois seulement habitent les mers de l'Europe ; ce sont :

La Scorpène marseillaise, qui a plusieurs aiguillons sur la tête, un sillon ou enfoncement entre les yeux, et que l'on pêche dans la Méditerranée.

La Scorpène-Rascasse. V. *Rascasse*.

La Scorpène-Truie ou Crabe de Biarritz. V. *Crabe de Biarritz*.

SCORPI, SCORPION-DE-MER ou SCORPONE. Noms provençaux de la *scorpène-truie* ou de la *crabe de Biarritz* et de la *rascasse*.

SCORPION-DE-MER, *cottus-scorpius*. (Lin.) Poisson du genre des *cottes*, qui est connu à l'embouchure de la Seine sous le nom de *caramasson*, et qu'on nomme à Hambourg *vallkutze* ; en Suède, *rotsimpa*, etc. ; dans la Belgique, *postho-est* ; et sur plusieurs côtes de l'Angleterre, *father-lasher*.

Description.—Ce poisson (voy. la *Pl. V, fig.* 8) peut, dit-on, parvenir à une longueur de 2 mètres (6 pieds) ; mais ordinairement sa longueur est d'un pied. Il a la tête grosse et garnie de tubercules et d'aiguillons, dont deux, placés devant les yeux, sont mobiles ; les yeux grands, rapprochés l'un de l'autre, et placés sur le sommet de la tête ; la gueule grande ; les mâchoires et le palais hérissés de dents aiguës ; l'ouverture branchiale très-large ; la ligne latérale droite ; tout le corps parsemé de petites verrues, en quelque sorte épineuses, et beaucoup moins sensibles dans la femelle que dans le mâle ; la couleur de la partie supérieure ordinairement brune, avec des raies et des points blancs ; la partie inférieure aussi fréquemment mêlée de blanc et de brun ; les nageoires épineuses et rouges, avec des taches blanches. Le nom de *scorpion* lui a été donné, observe Duhamel, à cause de sa forme hideuse ; car il n'a d'autre ressemblance avec le scorpion de terre, que parce qu'il est épineux.

Habitation. — Il habite les mers du nord de l'Europe et de l'Amérique, et on le pêche quelquefois à l'embouchure de la Seine. Il se tient pendant l'hiver dans la profondeur des mers, et c'est communément pendant l'été que la plupart des scorpions commencent à s'approcher des rivages ; mais ils n'y déposent leurs œufs que lorsque l'hiver est déjà avancé.

Nourriture. — Il vit de poissons souvent beaucoup plus forts que lui, et qu'il attaque avec courage. Il mange aussi les crustacés.

Pêche. — Comme ce poisson est très-vorace et qu'il n'est pas de très-bonne qualité, on en prend beaucoup plus qu'on ne veut, soit dans les filets, soit à la ligne. Lorsqu'on le prend, il fait entendre

un bruit sourd, qui est produit par l'air qui sort de ses cavités intérieures.

Qualités.—Le scorpion inspire de la répugnance par sa forme hideuse et son odeur nauséabonde, et on n'ose le toucher qu'avec précaution, à cause de ses piquans. On ne le mange point en Allemagne, mais les Groenlandais le trouvent fort bon. En France, il passe pour venimeux; mais c'est un préjugé fondé peut-être sur les indigestions que son usage aura occasionnées aux estomacs délicats, ou sur les piqûres quelquefois dangereuses de ses pointes. En Norwege, on fait avec le foie de ce poisson une fort bonne huile à brûler.

SÈCHE, *sepia*. Genre de vers mollusques nus, dont le caractère est d'avoir un corps charnu, contenu dans un sac également charnu, terminé en haut par deux tentacules et huit bras verruqueux. Les espèces de ce genre se trouvent dans toutes les mers. Il y en a qui atteignent jusqu'à un pied et demi de long, et on en cite même d'une grandeur gigantesque. Ce fameux *craken*, que les marins du Nord disent capable de faire chavirer un navire, ne paraît être autre chose qu'une sèche.

Les sèches, qui paraissent difformes à ceux qui en voient pour la première fois, sont, de tous les mollusques, ceux dont l'organisation est la plus compliquée et la plus approchante de celle des poissons. Elles ont la partie inférieure du corps enveloppée d'un fourreau membraneux et charnu, qui n'est autre chose que le manteau commun à tous les vrais *mollusques*, mais dont les bords sont, chez les sèches, réunis par-devant dans toute leur longueur, et fermés par le bas; ce qui le transforme en un véritable sac.

La partie supérieure des sèches présente une grosse tête, munie sur les côtés de deux gros yeux fort remarquables; cette tête est couronnée de huit bras coniques, pointus, un peu comprimés sur les côtés, et garnis, en leur surface interne, de plusieurs rangées de verrues concaves, qui leur servent à s'attacher aux corps des animaux qu'elles veulent saisir, et qui agissent comme des ventouses en faisant le vide. La plupart des espèces, outre ces huit bras, en ont encore deux autres beaucoup plus longs, et qui leur servent à saisir leur proie et à se fixer aux rochers pendant qu'elles la retiennent avec les autres. Tous ces bras peuvent se dilater dans tous les sens, et prendre toutes les positions imaginables.

Au centre du bras, sur le sommet même de la tête, est la bouche, dont l'orifice circulaire présente deux mâchoires dures, cornées, et semblables, pour la forme ou la substance, à un *bec de perroquet*, d'où est venu sans doute le nom de *perroquet-de-mer*, que j'ai entendu donner, à Dieppe, à la sèche officinale. Ces mâchoires, crochues et s'emboîtant l'une dans l'autre, renferment dans leur cavité une langue épaisse, épineuse et d'une organisation très-compliquée. C'est avec cette arme redoutable que la sèche dévore les poissons, les crabes et même les coquillages, qu'elle achève de broyer dans son estomac musculeux, qui ressemble presque à un gésier d'oiseau.

Les sèches ont le cerveau très-petit, renfermé dans une boîte cartilagineuse, et leur circulation s'effectue par le moyen de trois cœurs. Dans le ventre, près les cœurs, est une vessie qui renferme une liqueur très-noire, à laquelle on donne le nom d'*encre de la sèche*. Cette liqueur est évacuée par un petit canal qui aboutit à l'anus, et sert à la sèche à obscurcir l'eau, pour se dérober à la vue de l'ennemi qui la poursuit.

La plupart des sèches ont sur le côté de leur corps deux espèces de nageoires membraneuses plus ou moins larges, qui s'étendent tout le long du sac qui les porte, et qui leur servent à nager et à se diriger. Toutes ont une espèce d'os plane en dedans de leur corps, plus ou moins grand, plus ou moins calcaire, et qui, dans la *sèche officinale*, est ovale, un peu épais dans le milieu, aminci et tranchant sur les bords, très-léger, spongieux, friable et blanchâtre. Il est, dans la *sèche octopode*, cartilagineux et à peine visible: les autres espèces l'ont corné.

Les sèches ne sont pas hermaphrodites, comme la plupart des autres mollusques; les sexes sont séparés sur des individus différens. Les femelles font des œufs mous, réunis et disposés en grappes, comme des raisins; ils augmentent en grosseur par l'effet du développement du fœtus, et leur forme varie selon les espèces.

Un grand nombre de poissons se nourrissent de *sèches*; les baleines même ne les dédaignent point, et on est presque assuré aujourd'hui que l'ambre gris est le résultat de la digestion, par ce cétacé, des sèches musquées, c'est-à-dire que la baleine, après avoir digéré les parties membraneuses ou charnues, rejette une matière résineuse indigestible, probablement faisant partie constituante de l'encre des sèches.

Il y a tout lieu de croire que l'encre de la Chine, dont se servent les dessinateurs, est fournie par une espèce de sèche. M. Denis de Montfort assure que les seules sèches à os celluleux ont de la liqueur noire, et que les sèches à corps privés d'os ou *poulpes* n'ont qu'une liqueur brune, que les habitans de l'Inde recueillent également, et dont on se sert quelquefois à Paris dans la peinture en détrempe.

Toutes les espèces de sèches se mangent; mais elles passent pour être coriaces, d'assez mauvais goût et difficiles à digérer: la plus délicate est la *sèche-sépiole*.

L'os de la *sèche officinale* est recherché pour polir les corps peu durs et pour mettre dans les cages des petits oiseaux, qui s'en servent pour user et aiguiser leur bec. On emploie aussi ces os en médecine; mais ils n'y présentent pas d'autre indication que celle de la craie la plus commune. On dit qu'on fait aussi usage de la liqueur noire de cette même espèce dans quelques maladies.

Lamarck et ensuite Denis de Montfort ont divisé les sèches en trois genres, savoir, *Calmar*, *Sèche* et *Poulpe*. V. ces mots.

Les espèces de sèches sont au nombre de quatorze, dont les suivantes habitent les mers de l'Europe:

La Sèche officinale, qui a le corps uni des deux côtés, et d'une seule couleur brune rougeâtre, les bras pédonculés et très-longs;

La Sèche-Calmar, dont nous avons parlé au mot *Calmar*;

quantité, ce qui arrive ordinairement lorsqu'il survient des froids vifs à la fin de l'été ou en automne, et que ces poissons restent dans les chambres des bourdigues sans entrer dans les tours, c'est alors qu'ils font le sauceiron, ou pour les prendre, ou pour les faire entrer dans les tours.

On fait une pêche à Barcelonne en formant des enceintes de filets assez semblables à ceux de la seincho : on la nomme *taranyna*. Celle qu'on nomme à Alicante *pantasana* est encore du même genre.

SEINE, ou SAINE, ou SENNE. Filet de pêche que l'on appelle encore *escavé, escavar, escavette* et *carcasse* sur les bords de la Garonne. Le mot de *seine* vient du latin *sagenà*, qui vient lui-même du grec *sagénê*. Ce filet se nomme aussi en latin *everriculum*, qui signifie un rets qui sert à nettoyer, parce que la seine emmène tout ce qui se rencontre devant elle. Cicéron, en parlant de Verrès, qui dans son gouvernement avait tout ravi et emporté, le compare à une seine : *Everriculum in illâ provinciâ fuit*, etc. La seine, dit Saint-Yon, p. 232, pourrait bien être aussi ce rets dont fait mention Diodore de Sicile, *lib. IV, cap. III*, etc., qu'il dit être appelé par les Grecs *panaron*, parcequ'il enclôt et enferme tout le poisson.

On comprend quelquefois sous la dénomination de *saine* toutes les espèces de filets en nappe, et en ce cas on les distingue en saines *tendues sur piquets* et en saines *flottées et pierrées*. De celles-ci, les unes sont sédentaires, et les autres dérivantes aux courans. Les manets se sont ainsi trouvés confondus avec les saines. On a été même jusqu'à nommer les tramaux des *saines tramaillées ;* mais les saines proprement dites sont des filets simples plus ou moins grands, dont les mailles n'ont point de calibre déterminé pour aucune espèce de poisson, et qui ont toujours beaucoup plus de longueur que de chute. Comme il faut que ces filets se tiennent verticalement dans l'eau, la ralingue *a*, *Pl.* 36, *N°. III, fig.* 1 et 2, qui en borde la tête, est garnie de flottes de liége ou de bois ; et la ralingue *b* du pied est chargée de lest. Aux extrémités de la ralingue de la tête, sont frappées des cordes plus ou moins longues *d*, qu'on nomme les *bras*. Ils servent à tendre ou à traîner le filet. On les dispose différemment, ainsi qu'on le voit aux deux filets qui sont représentés par les figures 1 et 2 du *N°. III*.

Toutes les *pêches* à la saine se faisant en traîne, on ne peut les pratiquer que sur des fonds unis ; et elles détruisent beaucoup de frai et de menuise, parce que la ralingue du bas, qui est lestée, bouleverse les fonds. Elle fait sur-tout une grande destruction de petits poissons lorsque la chaleur de l'eau les attire dans les endroits où il n'y a qu'une épaisseur d'eau peu considérable. Il est certain que cette pêche est d'autant plus nuisible, que les mailles des filets sont plus serrées ; et quand même on obligerait les pêcheurs à donner aux mailles une certaine grandeur, on ne diminuerait pas beaucoup la destruction du poisson, parce qu'en traînant le filet les mailles se rétrécissent, et encore parce qu'il s'amasse dans la saine des immondices qui empêchent que le frai et la menuise ne traversent les mailles. Le meilleur moyen, et qui se pratique en quelques endroits, serait qu'au lieu d'attacher le lest sur la ralingue qui borde le pied du filet, on l'attachât à des lignes de quelques pouces de longueur, qu'on distribuerait de distance en distance sur cette ralingue : au moyen de quoi, la ralingue serait toujours éloignée du fond de la mer, et le frai ainsi que la menuise s'échapperaient avec les immondices par-dessus le filet ; ce qui n'empêcherait pas qu'une partie des poissons plats qui seraient effrayés, ne se jetassent dans le filet, où ils seraient arrêtés, sur-tout quand le fond du filet serait une poche. Mais l'avidité des pêcheurs les engage à faire leurs mailles fort serrées, et à charger de beaucoup de lest le pied de leurs filets.

A l'égard de la grandeur des mailles, les pêcheurs la varient beaucoup. Quand ils se proposent de prendre de gros poissons, ils les tiennent assez larges ; et ils y trouvent le double avantage de moins fatiguer le filet et d'avoir moins de peine à le traîner. Mais lorsqu'ils veulent pêcher de fort petits poissons, ils tiennent nécessairement les mailles très-serrées : et afin de pouvoir traîner leurs filets, tantôt ils se rassemblent un nombre considérable, tantôt ils font leurs filets bien petits ; ou encore ils donnent différentes grandeurs aux mailles d'une même saine : par exemple, ils emploient un fil très-fin pour les mailles qui sont auprès de la ralingue, où sont attachées les flottes, et en cet endroit ils tiennent les mailles de 13 à 14 lignes d'ouverture en carré : celles du milieu, qui sont d'un fil plus fort, sont moins grandes ; enfin la partie du filet qui est vers le pied, ou auprès de la ralingue chargée de lest, est faite d'un fil encore plus fort, et à cet endroit les mailles n'ont que 10 lignes en carré. La longueur de ces filets varie depuis 8 brasses jusqu'à 60, même plus, et leur chute est de 4, 5, 6 pieds et au-delà.

§ 1. — *De la pêche avec la saine dans les petites rivières et dans les courans d'eau entre les bancs lorsqu'ils ont peu de largeur.*

Les filets dont il s'agit sont plus ou moins longs, suivant la largeur du courant qu'on essaie d'embrasser en entier. A l'égard de la hauteur ou chute des saines, on la proportionne à-peu-près à la profondeur de l'eau. Cependant comme il est avantageux que le filet fasse une poche, il vaut mieux lui donner plus de chute que moins ; et on tient les mailles plus ou moins grandes, suivant la grosseur du poisson qu'on se propose de prendre ; mais ce n'est pas avec la précision qu'exigent les manets. Sur quoi il est bon de remarquer qu'il s'arrête bien par les ouïes quelques poissons, qui par hasard se trouvent de grosseur à entrer dans les mailles de la saine ; mais l'usage de ce filet ne consiste pas à ce que le poisson s'y emmaille : il faut le regarder comme un crible, qui laisse passer l'eau et arrête le poisson qu'il rencontre.

On verra que la saine, par sa position, forme dans l'eau une courbe dans le sens de sa longueur ; et comme le poisson ne s'emmaille pas, on ne peut relever le filet qu'en joignant l'une à l'autre les deux ralingues, pour renfermer le poisson dans cette duplicature. Ces circonstances servent à distinguer la saine d'avec les tramaux, les manets et les folles ; mais il y a bien des façons de se servir de ce filet.

On peut pêcher sans bateau dans les rivières où les courans ont peu de largeur. Pour cela, les pêcheurs s'étant partagés, moitié d'un côté, moitié de l'autre, ceux qui ont le filet de leur côté attachent une pierre au bout de l'un des bras, et ils la jettent aux pêcheurs qui sont de l'autre bord. Quand ceux-ci ont saisi le bras qu'on leur a jeté, ils halent sur ce bras, et tirent ainsi le filet vers eux, à mesure que ceux qui l'ont de leur côté le jettent à l'eau. Quand tout le filet est établi de la sorte par le travers du courant, les pêcheurs de l'un et de l'autre bord halent chacun sur un bras pour traîner le filet.

Lorsqu'on a traîné dans une anse qui n'a pas beaucoup de profondeur, les pêcheurs de l'un et l'autre bord se réunissent au fond de l'anse, et prenant le filet par la ralingue du pied et celle de la tête, afin d'envelopper le poisson, ils tirent la seine à terre.

Dans le cas où l'on pêche dans une petite rivière, comme on n'en peut pas gagner le bout de même qu'à une anse, les pêcheurs d'un bord amarrent leurs bras à un piquet, ceux de l'autre bord lient une pierre au bout du bras sur lequel ils ont halé, et jettent la pierre à leurs camarades. Ceux-ci remontent la rivière, et tirant le bras, ils font décrire une courbe au filet; puis ramenant ce bout à celui qu'ils ont amarré au bord de l'eau, et ayant choisi une place convenable, ils tirent le filet à terre; après quoi, ils jettent encore la pierre aux pêcheurs qui sont à l'autre bord, et recommencent leur pêche.

Quand la rivière ou le courant a trop de largeur pour qu'on puisse jeter un bras de l'autre côté, on met le filet dans un petit bateau, où s'embarquent trois hommes, et trois autres, qui se tiennent à terre, conservent un des bras. Deux de ceux qui sont dans le bateau rament pour traverser le courant, et le troisième jette à l'eau le filet pli à pli. Quand le bateau est arrivé à l'autre bord, les six pêcheurs, trois d'un bord et trois de l'autre, halent sur les bras, et traînent le filet. Lorsqu'ils ont traîné durant un certain temps, ceux qui ont mis le filet à l'eau remontent dans le bateau, et gardant le bras sur lequel ils ont halé, ils repassent l'eau en décrivant une ligne circulaire, puis finissent par rejoindre leurs camarades, pour tirer le filet à terre.

La pêche qu'on appelle *frongiata* à Raguse, et qui se fait en mer, ne diffère presque de celle que nous venons de décrire que parce qu'ils attachent au bras qui répond au bateau des fagots d'herbe, pour engager le poisson à donner dans le filet, au lieu de s'échapper en passant sous le bras.

La pêche qu'on nomme *escave* ou *escabe*, dans la Garonne, diffère peu des précédentes; seulement les mailles du filet sont fort serrées.

A l'égard de celle que les pêcheurs de la Dordogne appellent *tresson*, elle se fait avec des filets dont les mailles sont plus petites : c'est en cela que consiste la différence.

Nous nous bornerons à dire ici que quelques pêcheurs préfèrent de traîner un trémail au lieu d'une nappe simple, et presque tous ceux qui se servent d'une nappe simple tendent par le travers de la rivière un trémail dormant, à l'endroit où ils se proposent de terminer leur trait. Ils arrivent dessus en traînant la seine, et le poisson, qui est effrayé tant par le filet que par les pêcheurs, se prend dans le trémail.

§ 2. — *De la pêche au colleret dans les étangs, au bord de la mer et entre les roches.*

Dans les endroits où il y a peu d'eau, on traîne à bras et à pied un filet simple, plombé et flotté; en un mot, une petite seine de 8 à 10 brasses de longueur, sur une brasse ou une brasse et demie de chute; quelques-uns de ces filets n'ont, à leurs bouts *a*, que 3 pieds de hauteur, comme on le voit au filet de la *fig.* 2, *N°. III, Pl.* 36, pendant qu'ils ont 3 à 4 brasses de chute au milieu *c*, afin de former dans cet endroit une espèce de poche qui retienne le poisson.

La tête du filet *a*, *fig.* 1, est garnie de flottes de liége, et le pied *b* de bagues de plomb. Quelquefois il n'y a qu'une corde en haut et une en bas du filet, qui se rejoignent en *d*, *fig.* 1, à quelque distance, et ne font plus qu'une seule corde, au bout de laquelle ils forment une bandoulière pour traîner le filet.

La grandeur des mailles varie depuis 12 lignes jusqu'à 15, suivant l'espèce de poisson qu'on se propose de prendre, en sorte qu'assez souvent elles n'ont même que 10 lignes en carré. Presque toujours les mailles du fond *c* sont plus ferrées que celles des extrémités *a*.

Les pêcheurs attachent aux deux bouts du filet un bâton *B*, *Pl.* 36, *N°. I*, dont la longueur égale la largeur que le filet a à ses extrémités. On met le gros bout du bâton, qu'ils nomment *bourdon*, en en bas, et on attache ce bâton au bout du filet, comme le font les matelots *A B*, *N°. I*.

On attache aux extrémités du bâton deux cordes, qui se réunissent à une petite distance du filet *d*, et c'est à ce point de réunion qu'on amarre les bras, qui ont quelquefois 60 ou 70 brasses de longueur; enfin, on ajuste au gros bout de ces bâtons, qui répond à la corde plombée, un morceau de plomb pesant 5 ou 6 livres, pour qu'il contribue, avec le lest, à faire prendre au filet une position verticale.

Les pêcheurs ayant ainsi disposé leur filet au bord de l'eau, ils le portent le plus avant qu'ils peuvent dans l'eau, y entrant souvent jusqu'aux aisselles, et tenant les bâtons des bouts aussi élevés qu'ils le peuvent au-dessus de la surface de l'eau. Souvent deux autres hommes leur aident en soulevant le milieu du filet; et quand il s'agit de mettre le filet à l'eau, les deux aides le saisissent par la ralingue flottée, pour qu'il prenne une position verticale.

Le filet étant à l'eau, les pêcheurs qui en tenaient les extrémités se forment une bandoulière avec les cordes qui font les bras, et entrant dans l'eau presque jusqu'au cou, ils traînent le filet dans une longueur d'environ 100 brasses, à-peu-près parallèlement au bord de l'eau. Peu à peu les deux pêcheurs se rapprochent l'un de l'autre, *B C*, faisant décrire au filet une portion de cercle, et étant réunis, ils tirent le filet sur le sable, où ils prennent le poisson qui se trouve renfermé dans la seine, et le mettent dans leur panier.

Les pêcheurs nomment cette traînée de filet un *trait*. Ils continuent à faire de nouveaux traits tant

que la marée le leur permet; car lorsqu'elle monte, elle les force de s'approcher de la côte, et les oblige enfin de se retirer plus tôt ou plus tard, suivant les parages et la force des marées. Ordinairement, on commence cette pêche 2 heures avant que la marée soit tout-à-fait basse, et elle finit 2 heures après que la marée a commencé de monter.

Souvent les compagnons qui ont aidé à mettre le filet à l'eau prennent des perches pour battre l'eau, en marchant un peu à côté, mais toujours au devant de ceux qui traînent, afin de déterminer le poisson à donner dans le filet.

Ce filet, qui est fort en usage sur quantité de côtes, et particulièrement auprès d'Oléron, se nomme *colleret*, à cause de la manière dont on le traîne; mais on conçoit qu'il ne peut pas être fort grand, parce que les hommes qui sont dans l'eau jusqu'aux aisselles perdent presque tout leur poids, et ont ainsi très-peu de force pour le traîner: c'est pourquoi, quand le colleret est un peu grand, ils se mettent quatre pour le traîner, deux sur chaque bras.

A la côte du Bas-Médoc, on fait usage d'une seine qu'on nomme *traîne*, qui a 30 ou 40 brasses de longueur; sa chute au milieu est de 3 brasses, et seulement d'une brasse et demie à ses extrémités, où est attaché un bâton, comme au colleret. Les mailles des extrémités ont un bon pouce d'ouverture en carré; elles se rétrécissent en approchant du milieu, où à peine on peut passer le doigt. Le haut du filet est garni de flottes; mais il n'y a point de plomb au bas. Un cordage d'un pouce de grosseur tient lieu de lest.

Quatre ou cinq hommes suffisent pour cette pêche: deux se mettent à l'eau pour traîner le filet; ce qui devient praticable, parce que la côte est plate. Ils portent au large un des bouts du filet, pendant que les autres retiennent l'autre extrémité au bord de l'eau. Quand le filet est déployé, les uns et les autres traînent le filet de concert, et le poisson se rassemble au milieu, où les mailles sont fort petites. Ils terminent leur pêche par haler leur filet à terre.

A l'embouchure des rivières d'Orne et de Dive, ainsi que sur les grèves d'entre ces deux rivières, on fait la pêche des *équilles* avec un filet que les pêcheurs appellent *seinette*, comme étant un diminutif de la seine; mais la manière de s'en servir est particulière; les mailles de ce filet sont en losange, et ont environ 3 lignes d'ouverture, montées sur des lignes assez déliées. Cette nappe est simple, elle a au plus une brasse de chute et 6 brasses de longueur; aux deux bouts sont attachées des perches ou gaulettes, qui sont longues de 7 à 8 pieds. Les hommes, femmes et enfans font cette pêche; chaque perche est tenue ferme par un pêcheur; ils marchent contre le flot sur les bancs les plus élevés, en foulant le sable avec les pieds, et brouillant l'eau avec leurs jambes, qui vont contre le flot, pendant que d'autres, avec de longues gaules, battent l'eau. Les équilles, effrayées, se jettent dans le filet; celles qui sont enfouies dans le sable saillissent et donnent aussi dans le filet. Aussitôt que les pêcheurs qui tiennent les perches sentent les secousses du poisson, ils soulèvent le filet par le pied, se rapprochent l'un de l'autre, et renversent le poisson dans des corbeilles ou glines, qu'ils ont sur leurs épaules; mais cette gline, à la moitié de sa profondeur, porte un filet, qui forme comme un double fond, et les mailles de ce filet sont exactement de grandeur à laisser passer les équilles, qui le traversent comme quand elles s'enfoncent dans le sable. S'il reste dans le filet du frai ou du petit poisson, les pêcheurs le rejettent à l'eau, ou plutôt il s'y précipite de lui-même quand les pêcheurs se baissent pour continuer leur pêche, au lieu que les équilles restent au fond de la gline.

On fait de plus petits collerets pour prendre les poissons qui sont restés entre des rochers ou des islets, dans des endroits qui n'assèchent pas de basse mer. Comme ils ne diffèrent pas de ceux dont nous venons de parler, il nous suffira de dire que ces petits collerets tiennent lieu des grands haveneaux, qui servent aux mêmes usages.

On se sert encore de collerets semblables pour prendre des équilles et des hamilles ou lançons; seulement, comme ces poissons sont souvent fort petits, on fait les mailles de ces seines très-serrées, et sachant que ces poissons s'ensablent, on charge de beaucoup de plomb le pied du filet.

§ 3. — *Collerets traînés par des chevaux.*

Il est sensible qu'en se procurant une force plus considérable, on peut augmenter l'étendue des collerets: c'est aussi ce que font les pêcheurs flamands, en faisant traîner leur filet par des chevaux; ce qui est praticable sur leurs sables, qui sont fort unis.

Ils mettent ordinairement un cheval sur chaque bras, *Pl.* 36, *N°. II*; mais quelquefois ils y en mettent deux ou même un plus grand nombre; et plus ils se procurent de force, plus ils augmentent la grandeur de leur filet; au reste, cette pêche se fait précisément comme celle du colleret à pied. Ils finissent par tirer le filet sur le sable, et quand ils ont pris le poisson, ils recommencent un nouveau trait lorsque la marée le leur permet.

Cette pêche se fait ordinairement depuis le mois d'avril jusqu'à celui de septembre; mais elle n'est praticable que par les beaux temps et lorsque la mer est calme. Inutilement voudrait-on la pratiquer lorsque les eaux sont froides, alors les poissons se retirent dans la grande eau, et les pêches qu'on fait sur le rivage sont infructueuses.

On y prend, de même qu'avec les autres collerets, toutes sortes de poissons: comme ils ne s'emmaillent pas, il est assez indifférent de quelle grandeur sont les mailles; mais il est essentiel d'éviter de les faire trop serrées: cette pêche, toujours destructive pour le frai et la menuise, le serait alors encore plus.

Comme le filet pour la pêche au colleret est traîné par des hommes ou des chevaux qui se mettent dans l'eau, il s'ensuit que ces pêches sont impraticables aux endroits où l'eau est profonde. Pour traîner le filet de dessus les bords, il faut que la nappe d'eau ait une médiocre largeur; sans cela, le filet ne pourrait pas l'embrasser. Ainsi, pour pêcher à la seine dans les endroits où il y a une grande profondeur d'eau, sur-tout lorsque la nappe est fort étendue, comme cela se trouve presque toujours à l'embouchure des grandes rivières et aux bords de la mer,

on ne peut se dispenser de se servir de bateaux; ce qui se fait de différentes manières, comme nous allons l'expliquer.

§ 4. — *De la pêche à la seine avec des virevaux ou treuils.*

La pêche dont nous venons de parler ne peut guère être pratiquée que par des gens qui ont des fermes auprès de la mer, le commun des pêcheurs n'ayant pas de chevaux, et entre ceux-là il s'en trouve qui, ayant de grandes seines, ne sont pas en nombre suffisant pour les haler. En ce cas, après avoir engagé un des bras dans un treuil qu'ils ont établi sur le rivage, ils se mettent tous dans un bateau pour tendre leur filet; puis ils amènent à terre le bras forain, et ils l'ajustent sur un autre treuil qu'ils ont solidement établi sur le rivage, auprès du premier; ensuite, tournant avec des leviers le cylindre du treuil, ils amènent peu à peu leur filet à terre. Cette opération, *Pl.* 36, *N°. IV*, est longue; mais elle a l'avantage de pouvoir être exécutée avec peu de monde.

§ 5. — *Pêche avec une seine dont un bras est amarré à terre.*

D'autres pêcheurs sont encore parvenus à pêcher avec peu de monde, par un moyen bien simple; ayant amarré un bras de leur seine à un pieu au bord du rivage, ils embarquent le filet dans un bateau, en le pliant sur une planche; puis ils attachent l'autre bras au bateau, et nagent au large pendant qu'un d'eux met peu à peu le filet à l'eau, à mesure que le bateau s'éloigne de la côte, *Pl.* 36, *N°. V*. On essaie de former comme un demi-cercle, et on décrit une ligne circulaire aussi grande que le filet et même ses bras peuvent le permettre; les pêcheurs ramènent ensuite le bateau à l'endroit où est amarré, au bord de l'eau, un des bouts du filet : alors les pêcheurs du bateau mettent pied à terre, et se joignant avec ceux qui se trouvent au bord de l'eau, ils tirent de concert le filet à terre et prennent le poisson. Vers l'embouchure de la Vilaine, et en remontant dans cette rivière, on voit un homme seul, ou aidé d'un petit garçon, faire la pêche dont nous venons de parler; mais en ce cas les seines sont très-petites.

§ 6. — *Pêche à la seine, où une partie de l'équipage hale à terre un bout du filet, pendant que le reste hale l'autre bout avec un bateau, Pl. 7.*

Cette pêche se fait quand on a plus de monde que pour la précédente; au reste, elle en diffère peu. Au lieu d'attacher un des bras à un pieu au bord de l'eau, cinq ou six hommes le tiennent; d'autres s'embarquent dans un bateau, et tendent le filet. Quand il est mis à l'eau, ceux-ci attachent un bras du filet à l'arrière du bateau, et formant une portion de cercle, ils nagent à-peu-près parallèlement au bord de l'eau. Quand ils ont fait un certain chemin pour se rendre par le travers de ceux qui sont à terre, ceux de terre et ceux du bateau agissent de concert, halant chacun sur un bras du filet; ils traînent ainsi une longueur de 2 à 300 brasses; puis le bateau se rapprochant peu à peu du rivage et de ceux qui sont à terre, les deux bandes de pêcheurs se réunissent à un endroit où les bords soient peu escarpés, *Pl.* 36, *N°. VI*. Ceux du bateau se débarquent, et tous tirent de concert le filet à terre, halant d'abord sur les bras, puis sur le filet; pour cela, joignant la tête et le pied du filet, ils le doublent, et forment un sac, dans lequel se ramasse le poisson.

Cette façon de relever le filet est sans contredit la meilleure, et on la pratique autant qu'on le peut : sans quoi, il s'échapperait beaucoup de poisson au moment que le filet sort de l'eau. Quelque précaution qu'on prenne, il y en a toujours qui se sauvent; pour les rattraper, aux grandes pêches, quand le filet est prêt à sortir, deux pêcheurs se mettent à l'eau, *Pl.* 36, *N°. VII*, et traînent un colleret derrière le fond de la grande seine : de plus, le bateau se tient derrière le colleret, battant l'eau avec ses avirons. Par cette manœuvre, le poisson, qui s'est échappé de la seine, tombe dans le colleret. On appelle cette pêche, *à la grande seine, soutenue par un colleret*; on la nomme aussi en plusieurs endroits *pêche à la traîne*. C'est la *tratta* de Senigaglia, et encore ce qu'on nomme *xabegas* sur les côtes d'Espagne.

Voici comment les pêcheurs de la baie d'Arcançon font pendant toute l'année la pêche à la traîne au bord de l'Océan.

Douze à quinze hommes s'associent pour faire leur métier à la part. Ils construisent eux-mêmes des cabanes du côté du bassin, et ils les adossent aux dunes de sable qui bordent la côte. Au moyen de ces cabanes, ils sont toujours à portée de faire leur pêche avec des seines, qui ont quelquefois plus de 70 brasses de longueur et seulement une ou 2 brasses de chute au milieu, et au plus une brasse aux deux bouts. Quand ils veulent pêcher dans le bassin et les chenaux, ils se servent de petites seines et seinettes, qui n'ont quelquefois que 4 brasses de longueur. Le pied des grandes seines est garni de plomb; mais les petites sont lestées avec des pierres percées.

Les mailles de leurs filets sont de différentes grandeurs, suivant l'espèce de poisson qu'ils se proposent de prendre; car, à la Teste-de-Buch, ils prennent des dorades, des loubines, des maigres, des soles, etc.; et dans le bassin, des barbeaux, des aiguilles, des sèches, des congres, des sardines, des carrelets, des tirés, etc.

Quand la pinasse et les filets sont préparés, le chef des pêcheurs se promène au bord de l'eau, et lorsqu'il aperçoit des poissons dans les brisans, il en avertit par un coup de sifflet : alors les matelots qui sont à la pinasse viennent le joindre à force de rames; ils amarrent à terre un des bras de leur seine, puis se portent au large, un matelot jetant à l'eau, pli par pli, le filet qui est rangé sur une planche; puis en décrivant une ligne circulaire, ils gagnent le rivage, et se jettent à terre pour tirer le filet de concert avec ceux qui sont restés à terre, à-peu-près comme nous l'avons représenté *Pl.* 36, *N°. VII*.

A Arles, les seines ont environ 200 brasses de longueur sur 3 ou 4 de chute, et les bras sont longs

un petit jet d'eau, une légère pincée de sel, qui fait remonter le solen, soit par un motif de crainte, comme le pensent les pêcheurs, soit que la présence du sel lui fasse croire que la mer est revenue couvrir sa retraite. Les pêcheurs l'enlèvent avec un morceau de fer appelé *dardillon*, au moment où il paraît à la surface du trou. Sur les côtes de la Méditerranée, on prend les *solens*, en nageant et à la main, par leur tube lorsqu'ils le font saillir, et on les arrache de leur trou.

On mange les *solens* et on les emploie comme amorce pour la pêche des gros poissons.

Les pêcheurs distinguent les solens en mâles et en femelles; mais c'est une erreur: ils sont hermaphrodites comme les autres *bivalves*. Ils jettent leurs œufs au printemps, sous la forme de grains; ces œufs nagent sur la mer et ne tardent pas à éclore. Un mois après, les jeunes solens ont déjà un pouce de long.

On connaît une trentaine d'espèces de solens, dont plusieurs appartiennent aux mers de l'Europe. Les plus communes sont: le *solen-manche-de-couteau*, qui est linéaire, droit, ayant l'une de ses extrémités marginée, et dont la charnière a une seule dent; le *solen-silique*: il est linéaire, droit, et sa charnière a deux dents de chaque côté; le *solen-sabre*, qui est linéaire, un peu recourbé, et dont la charnière a deux dents d'un seul côté; le *solen-molen*, qui est linéaire, ovale, et dont la charnière a deux dents de chaque côté, dont une bifide; le *solen-golar*, qui est ovale, oblong, radié de fauve clair, et dont la charnière a une seule dent.

SOLETTE. Tringle de bois mince, qui fait partie du petit métier à faire des peies, et qu'on nomme *carré*. La solette tient lieu de toupins, pour empêcher que les fils ne se roulent les uns sur les autres avant qu'ils aient pris assez de tors. V. *Filet*.

SOLTAS. On nomme ainsi, à Alicante, une petite pêche qu'on fait avec le tramail. V. *Tramail*.

SONDE. Morceau de plomb plat par-dessous, qui est attaché à une ligne: il sert à connaître la profondeur de l'eau à l'endroit où l'on est. On frotte de suif le dessous de la sonde, pour qu'il rapporte un peu du fond, sable, vase, coquillages, etc.

SOPHIO. Nom que, suivant Rondelet, on donne, en Languedoc, à la vandoise.

SOPI. L'un des noms vulgaires d'un poisson du genre des *spares*. V. *Saupe*.

SORA. On nomme ainsi, dans quelques ports de mer, le *squale-milandre*. V. *Milandre*.

SORET. Le filet connu sous ce nom aux Martigues est une espèce de *Bregin*. V. ce mot.

SORISSERIE ou SAURISSERIE. Nom qu'on donne à l'endroit où l'on saurit les harengs. V. *Hareng*, *Saurir*, *Saurissage*, *Saurisserie* et *Saurisseur*.

SORISSORIERS ou SAURISSEURS. Ceux qui fument et saurissent le hareng.

SOT. L'un des noms de la raie-oxyringue. V. *Raie*.

SOUFFLET. Petit poisson de la Méditerranée, qu'on nomme aussi *Bécasse*. V. ce mot.

SOUFFLEURS, vulgairement poissons *souffleurs* ou *à évents*. Ce sont les animaux de la famille des *Cétacés* (voy. ce mot): on les a nommés *souffleurs*, parce qu'ils rejettent l'eau par leurs évents, en soufflant avec assez de force pour la faire jaillir à la manière d'un jet d'eau. Ces animaux, ayant des poumons comme les quadrupèdes, ne peuvent respirer que l'air, et comme ils sont perpétuellement plongés dans l'eau, leur respiration ne s'exécuterait qu'avec beaucoup de difficulté, si leurs narines étaient placées près de leur gueule et au bout de leur museau, parce qu'ils seraient obligés de soulever leur tête hors des eaux à chaque inspiration. Il fallait donc que la nature perçât un canal double au-dessus de leur tête, entre les deux yeux, pour donner à l'air une entrée et une issue libres, afin que les poumons exécutassent leurs fonctions. Ce canal, toujours double, se réunit en un seul orifice chez les *cachalots*, les *narwals* et les *dauphins* ou *marsouins*; mais dans les *baleines*, il a une double ouverture.

SOUILLARDIÈRE. Les pêcheurs normands donnent ce nom à un rouleau de filets qu'ils ajustent au pied du filet, au lieu de lest, quand ils pêchent sur un bord serré. V. *Seine*.

SOURCIL D'OR. V. *Lampuge*.

SOURIS-DE-MER. Poisson du genre des *Cycloptères*. (V. ce mot et *Lyre*.) On donne aussi le nom de *souris* à la *Baliste-Caprisque*. V. ces mots.

SOURIVE. Ce terme exprime de petits crônes ou trous qui se forment au bord de l'eau sous les racines des grosses souches.

SPARAILLON, *sparus-sparulus*, ou *spargus*, ou *sparlus*. Poisson du genre des *spares*, qui est connu à Antibes sous le nom de *sparlin*, et dans quelques autres provinces méridionales de la France, sous les noms de *raspaillon* et *canté*. On le nomme en Italie *sparlo*; en Espagne, *spargoil*; en Angleterre, *annular gilt-head*; en Allemagne, *schwartz-ringel*.

Description. — Ce poisson, dont la longueur excède rarement un pied, a 11 rayons aiguillonnés et 13 rayons articulés à la nageoire du dos; trois rayons aiguillonnés et 11 rayons articulés à celle de l'anus; les dents incisives, un peu pointues; une appendice écailleuse auprès de chaque thoracine; la couleur générale jaunâtre; une tache à la queue; la tête petite, comprimée et sans écailles; les mâchoires de longueur égale, garnies, sur le devant, de dents pointues, incisives, et, aux deux côtés, des molaires arrondies; le corps aplati, couvert de petites écailles jaunes et argentées; le dos étroit et plus brun; le ventre arrondi et plus blanc; des raies d'un noir brun, transversales, et quelquefois une tache noire à la queue; les nageoires supérieures noirâtres, et les inférieures rougeâtres et bordées de noir.

Habitation. — Le sparaillon se trouve en grande quantité en Sardaigne, en Toscane et dans l'Adriatique. On le voit, à l'équinoxe, arriver en troupes nombreuses sur les côtes, chercher à entrer dans les rivières et dans les lacs; et en automne, disparaître subitement pour s'enfoncer dans la profondeur des eaux, où il passe l'hiver.

Nourriture, propagation, qualités. — Il vit de petits poissons, de frai, de crustacés et de coquillages. Il fraie à l'équinoxe et multiplie beaucoup.

Sa chair est molle et peu recherchée sur les tables délicates; cependant, lorsqu'elle est grillée, elle n'est pas mauvaise. Les pauvres gens en font une grande consommation.

Pêche. — On le prend en grande quantité, soit avec des filets, soit à la ligne amorcée d'un morceau de crustacé.

SPARE, *sparus*. Genre de poissons de la division des *thoraciques*, dont le caractère consiste à avoir les lèvres supérieures peu ou point extensibles; des dents incisives ou des dents molaires, disposées sur un ou plusieurs rangs; point de piquant ni de dentelure aux opercules; une seule nageoire dorsale éloignée de celle de la queue; la hauteur du corps supérieure ou égale à sa longueur.

Ce genre contient, d'après Lacépède, quatre-vingt-dix-neuf espèces, dont nous ne mentionnerons que celles qui peuvent intéresser notre ouvrage, en renvoyant aux articles spéciaux.

Le Spare-Dorade. V. *Dorade.*
Le Spare-Sparaillon. V. *Sparaillon.*
Le Spare-Sargue. V. *Sargue.*
Le Spare-Oblade. V. *Oblade.*
Le Spare-Smaris. V. *Smaris.*
Le Spare-Mendole. V. *Mendole.*
Le Spare-Spagel. V. *Spagel.*
Le Spare-Pagre. V. *Pagre.*
Le Spare-Bogue. V. *Bogue.*
Le Spare-Canthère. V. *Canthère.*
Le Spare-Saupe. V. *Saupe.*
Le Spare-Morme. V. *Morme.*

Le Spare bigarré, *sparus variegatus*, qui habite dans la Méditerranée, et qui a 12 rayons aiguillonnés et 14 rayons articulés à la dorsale; 3 rayons aiguillonnés et 24 rayons articulés à la nageoire de l'anus; le corps comprimé et ovale; les dents incisives serrées l'une contre l'autre; les opercules revêtus d'écailles semblables à celles du dos; une pièce écailleuse auprès de chaque thoracine, et de grandes taches ou bandes transversales noires.

Le Spare-Osbeck, qui habite avec le précédent, et qui a 11 rayons aiguillonnés et 11 articulés à la nageoire du dos; 14 rayons à l'anale; la mâchoire inférieure recourbée et garnie de quatre dents assez grandes; la tête panachée de bleu et de rouge; des raies alternativement bleues et jaunes de chaque côté.

Le Spare-Marseillais, *sparus massiliensis*, qui se trouve encore avec les précédens, et qui a 12 rayons aiguillonnés et 10 rayons articulés à la dorsale; 3 rayons aiguillonnés et 10 rayons articulés à la nageoire de l'anus; les incisives de la mâchoire inférieure un peu saillantes au-delà des lèvres; le lobe inférieur de la queue plus court que le supérieur; la couleur générale d'un jaune pâle; des raies longitudinales bleues, courtes, plus ou moins voisines de la caudale, et une ou plusieurs taches brunes de chaque côté du corps.

Le Spare-Castagnole. V. *Castagnole.*
Le Spare-Brême. V. *Brême.*
Le Spare denté. V. *Denté.*
Le Spare-Orphe. V. *Orphe.*
Le Spare-Marron. V. *Marron.*
Le Spare-Clavière. V. *Clavière.*
Le Spare plombé ou Roucao. V. *Roucao.*

SPARGUS. L'un des noms vulgaires du sparaillon, poisson du genre des *spares*. V. *Sparaillon.*

SPARLUS. L'un des noms vulgaires d'un poisson du genre des *spares*. V. *Sparaillon.*

SPARTE, AUFFE ou AUFFO. Plante de la nature du jonc, dont on fait des nattes, des paniers, des cordages et des filets.

SPASE. Poisson du genre *Cépole*. V. ce mot.

SPASO. Nom vulgaire du *renard*, poisson du genre des squales. V. *Renard.*

SPENS ou ESPENS. On appelle ainsi, en Provence, des pièces de filet qui servent à faire le grand filet qu'on nomme *sardinal*. Cinq spens font une bande de filet. V. *Sardinal.*

SPET, *sphiræna-spet*. Poisson du genre des sphyrènes, qu'on nomme, en Languedoc, *pei escomé*, et qu'on trouve dans la Méditerranée et dans la mer Atlantique. Il atteint la longueur de 2 pieds. Sa tête est étroite, oblongue et presque toute couverte d'écailles. Il a la bouche grande, les yeux gros; la mâchoire supérieure plus longue que l'inférieure; le corps comprimé; le dos bleuâtre; le ventre blanc; les écailles minces et petites. C'est un poisson très-vorace, comme ceux du même genre. Sa chair est blanche et délicate.

Le spet était, chez les premiers Chrétiens, le symbole de la mort, à cause de sa voracité.

SPINACHIE. C'est la *grande épinoche*. V. *Épinoche.*

SPONDYLE, *spondylus*. Genre de poissons de la classe des *bivalves*, dont le caractère consiste en une coquille bivalve, irrégulière, dont la charnière est composée de deux fortes dents crochues, et d'une fossette intermédiaire, où est logé le ligament.

Les spondyles ont beaucoup de ressemblance avec les huîtres, et sont généralement confondus avec ces coquillages; ils s'attachent comme elles aux rochers; mais leur forme est moins plate, et leur charnière est fort différente.

Ce sont des coquillages à valves inégales, épineuses ou feuilletées, bombées et épaisses; la valve supérieure est plus épaisse que l'autre. La charnière de la valve inférieure est composée de deux dents épaisses, recourbées, de deux cavités où sont placées les dents de l'autre valve, et d'une fossette allongée, où se trouve le ligament. La valve supérieure a le sommet fort éloigné de la charnière; la charnière se compose de deux cavités extérieures pour le logement des dents de l'autre valve, de deux grosses dents recourbées et rapprochées, et d'une fossette longitudinale, où est placé le ligament.

La couleur blanche et rougeâtre domine dans les coquillages de ce genre. Leur chair est bonne à manger, comme celle des huîtres. Les anciens Romains en faisaient grand cas, et les modernes Italiens l'estiment plus que celle d'aucun autre coquillage.

On ne connaît qu'un petit nombre d'espèces de *spondyles*, mais qui varient si fort, qu'on a de la peine à les caractériser. La plus connue est le *spondyle-gaideron*, qui est presque auriculé, rugueux dans sa longueur, et garni d'épines aplaties. Il se trouve dans la Méditerranée, sur les côtes d'Afrique et dans la mer des Indes.

barbillon; les yeux grands; les ouvertures branchiales étendues; les écailles petites et fortement attachées; l'anus voisin de la gorge; la ligne latérale fléchissant vers le dos, au-dessous de la seconde nageoire dorsale; le dos verdâtre; les côtés d'un blanc rougeâtre; la nageoire de la queue d'un rouge pâle; toutes les autres olivâtres et bordées de noir; une tache noire à la base des pectorales.

Habitation, propagation et nourriture. — Le tacaud habite l'Océan; il s'approche des rivages pour frayer; il s'y tient dans le sable ou au milieu des fucus, à des profondeurs quelquefois considérables. Il se nourrit de crabes, de petits saumons, de mollusques, de vers. On dit qu'il fraie en février et mars; ses œufs, très-nombreux, sont d'un jaune un peu rougeâtre, et la femelle les dépose entre les algues, dans les anses exposées au soleil: les petits paraissent en grande quantité au mois de juin.

Qualités et pêche. — Sa chair est blanche, feuilletée, molle, et se corrompt très-vite. On la regarde comme un bon manger lorsqu'elle est grasse; mais, en France, on l'estime moins que dans d'autres pays, en Angleterre, par exemple. Les Groenlandais la font sécher pour la provision d'hiver. On pêche ce poisson au filet et à l'hameçon, et il est quelquefois si abondant dans certaines rades, qu'on en amène plusieurs centaines d'un seul coup de filet. On prend des tacauds toute l'année sur nos côtes; mais la saison où ils sont estimés les meilleurs est les mois d'octobre, novembre, décembre et janvier. On en trouve dans les parcs, dans les filets qu'on tend à la côte, les tramaux, les manches, les verveux; on en prend dans les nasses et bouraques qu'on emploie pour pêcher les crustacés, et aussi aux haims, en un mot dans tous les filets qu'on tend pour prendre les lieux, les merlans, etc.; quelques-uns même s'engagent dans les manets avec les maquereaux, mais rarement, parce que la plupart sont trop gros: ce poisson se plaît dans les rochers.

TACHÉE. Nom d'une *Baudroie*, du *Lutzan méditerranéen* et de la *Murène-Ophis*. V. ces mots.

TACON. On donne ce nom, dans quelques cantons, aux jeunes saumons. V. *Saumon*.

TAMIS DE CRIN. Instrument que les pêcheurs ajustent, dans certaines circonstances, au bout d'une perche, et qui, dans cet état, sert de verveux. V. la *Pl. 44, fig. 1* de ce *Dictionnaire*.

Les hommes et les enfans du faubourg de Caen font usage de cet instrument vers la pleine lune de mars jusqu'à son déclin. La marée amène, tous les ans, dans la rivière de l'Orne une multitude de petits poissons longs de 3 à 4 pouces, et gros comme un tuyau de plume à écrire, qu'on nomme *montée*.

Ceux qui s'occupent de cette pêche portent, chacun, un seilleau avec une lanterne au bord de la rivière, et un *tamis de crin* ajusté comme on l'a dit. Etant établi au bord de l'eau, *Pl. 44, fig. 9*, la nuit ou de grand matin, on plonge le *tamis* dans l'eau jusqu'au tiers de son diamètre, comme si l'on voulait écumer l'eau que la marée fait remonter dans la rivière, et chaque fois qu'on relève le *tamis* on apporte beaucoup de petits poissons, qu'on verse dans le seilleau.

TAMOTA ou TAMOUTA. Nom vulgaire, au Brésil, d'un poisson du genre *silure*, qui n'a que 5 pouces de longueur, dont la tête est grosse, qui est de couleur de fer, et dont la chair est très-délicate.

TANCHE, *cyprinus-tinca*. (Lin.) Poisson du genre *cyprin*, qui habite les eaux douces de l'Europe et de l'Asie septentrionale, et qu'on pêche dans presque toutes les rivières et les étangs de la France.

Description. — La tanche (*Pl. 9, fig. 6*) a la tête grosse; le front large; l'œil petit; les lèvres épaisses et pourvues d'un petit barbillon à l'angle de leur réunion; les mâchoires garnies, chacune, de quatre dents courtes et larges; le corps aplati, et couvert d'une matière visqueuse; le dos un peu arqué. Sa couleur varie suivant l'âge, le sexe, le climat, les alimens, et les qualités de l'eau. Elle est presque noire dans les marais fangeux, et d'un jaune doré dans les rivières dont le fond est sablonneux et le cours rapide; communément elle est d'un vert foncé sur le dos, jaunâtre sur les côtés, et blanchâtre sous le ventre. Ses nageoires sont généralement violettes, et celle de la queue est ronde ou tronquée; les dorsales ont 12 rayons; les pectorales, 18; les ventrales, 9; les anales, 11; les caudales, 19. Le mâle diffère de la femelle en ce qu'il est plus petit, plus coloré, et que ses nageoires sont plus grandes: sa chair est aussi plus grasse et plus agréable au goût.

Habitation. — Les tanches habitent presque toutes les parties du globe; on les trouve dans les lacs et dans les marais; les eaux stagnantes et vaseuses sont celles qu'elles recherchent. Elles ne craignent pas les rigueurs de l'hiver; on n'a pas même besoin, dans certaines contrées, de casser la glace des étangs où elles se trouvent pour leur donner de l'air; ce qui indique qu'elles y passent la saison du froid enfoncées dans le limon, et au moins à demi-engourdies.

Nourriture. — Elles se nourrissent des mêmes substances que les carpes, c'est-à-dire de vers, d'insectes, de graines, de plantes, de fragmens de feuilles, etc. Elles sautent souvent hors de l'eau pour prendre les insectes au vol. Quand on les nourrit bien, elles croissent promptement.

Propagation et accroissement. — Elles fraient au milieu de l'été, et multiplient beaucoup. Bloch a compté 207,000 œufs dans une femelle d'environ 4 livres: c'est sur les plantes aquatiques, dans les lieux exposés au soleil, qu'elles les déposent. La plupart des tanches que l'on prend en France sont généralement de moins d'un pied de long; mais on en prend quelquefois de beaucoup plus grandes, et qui pèsent 5 à 6 livres. Salvian prétend qu'on en trouve de 20 livres.

On multiplie très-aisément la tanche dans les étangs; mais comme les carpes multiplient aussi facilement, croissent encore plus vite, et sont d'un meilleur débit, il faut toujours les préférer lorsque les eaux qu'on a à sa disposition le comportent: en conséquence, observe M. Bosc, on réservera les tanches pour les mares, les fossés des marais et autres petits réservoirs dont le fond est bourbeux, et dont l'eau ne se renouvelle pas; elles y réussiront

beaucoup mieux que les autres poissons. Lorsqu'on en veut mettre dans un étang à *carpes*, et on ne le fait que trop généralement en France, il faut en limiter le nombre, parce qu'elles sont si voraces, qu'elles affameraient les carpes, et les empêcheraient de croître.

La tanche a la vie dure; néanmoins elle est plus difficile à transporter que la carpe. Elle s'enfonce, comme on l'a dit, pendant l'hiver dans la boue, et y reste sans manger jusqu'à ce que la chaleur lui ramène des moyens de subsistance.

Qualités. — La chair de la tanche est blanche, mais pleine d'arêtes, molle et difficile à digérer. Elle est imprégnée d'une odeur de limon ou de boue lorsque ce poisson a été pris dans une eau bourbeuse; il faut, dans ce cas, le faire dégorger pendant quelque temps dans une eau limpide. La saveur de la tanche varie au surplus comme sa couleur, selon les temps et les lieux. On la trouve meilleure à l'époque du frai qu'en aucune autre saison de l'année, et on préfère aussi les grosses tanches aux petites, parce que la chair est moins garnie d'arêtes, et qu'elle est alors agréable au goût.

On a attribué, dans plusieurs contrées, des propriétés extraordinaires à ce poisson : on a cru que, coupé par morceaux et appliqué sous la plante des pieds, il guérissait de la peste et des fièvres brûlantes; que, placé sur le front, il apaisait les maux de tête; qu'attaché sur la nuque, il calmait les inflammations des yeux; que, mis sur le ventre, il faisait disparaître la jaunisse, et que le fiel chassait les vers. La tanche a été appelée le *médecin des poissons*, parce qu'on prétendait que les autres poissons, et particulièrement le *brochet*, se guérissaient de leurs blessures en se frottant contre la tanche, dont la mucosité de la peau était pour lui et pour les autres poissons un spécifique assuré. On estimait aussi comme absorbantes, détersives et diurétiques, deux petites pierres qu'on trouvait dans la tête des tanches; mais aujourd'hui on n'en fait pas d'usage, et il paraît qu'on ne sait même plus les trouver.

Pêche de la tanche.

On prend les tanches avec les verveux et les louves ou tambours, dans lesquels on place les intestins d'un lièvre ou d'un lapin, qu'on dit être le seul appât capable d'y attirer ce poisson. On en prend encore avec la seine, le tramail et l'épervier, mais peu avec ce dernier filet, parce que, dès que la tanche entend le moindre bruit, elle s'enfonce dans la terre, et que l'épervier passe sur elle sans l'atteindre.

On prend le plus souvent les tanches en desséchant les étangs et autres réservoirs où il s'en trouve, ou lorsque les réservoirs sont desséchés naturellement par les chaleurs de l'été.

On peut pêcher les tanches pendant les mois les moins chauds de l'année; mais elles se prennent plus aisément en avril et mai. Il faut pêcher près de terre, parce qu'elles se tiennent dans la vase.

La pêche à la ligne se fait de plusieurs manières : on amorce l'hameçon avec de gros vers de terre, des insectes, ou avec du pain bis et du miel, ou des pâtes dans lesquelles on a mêlé du goudron; mais il paraît que les vers de terre sont préférables à toute autre espèce d'amorce.

Pêche dans les étangs avec des lignes dormantes. — On cherche un endroit dont le fond soit uni et entouré d'herbiers; on en sonde la profondeur pour donner aux lignes une longueur telle, que l'hameçon du bas traîne sur la terre. On amorce les hameçons avec de gros vers de terre; on dispose les quatre ou cinq lignes dont on se sert comme pour la pêche aux lignes dormantes; mais il faut observer que, comme la tanche joue le plus souvent pendant 2 ou 3 minutes avec le ver avant de le manger, on voit le bouchon remuer assez long-temps avant qu'il soit entraîné vers l'herbier, ce qui a lieu lorsque la tanche emporte l'amorce pour la manger. C'est seulement alors qu'il faut piquer, parce qu'elle tient l'hameçon dans sa bouche, et il est rare de la manquer. On la tire de l'eau de la même manière que la carpe.

Pêche avec la ligne à carpes et à tanches. — On attache cette ligne à la canne n°. 2, et on amorce avec un gros ver de terre. On choisit une eau dormante, et on en mesure la profondeur; si elle est de 4 pieds, on laisse entre l'hameçon et le bouchon une distance de 12 pieds, afin de pouvoir jeter le plomb un peu loin, et que l'hameçon aille bien au fond. Lorsqu'on a jeté le plomb, on ne s'occupe plus que d'examiner le bouchon : au moindre mouvement qu'on lui voit faire, on laisse filer 3 ou 4 pieds de ligne, et si le bouchon est toujours entraîné, on est sûr que le poisson tient le ver et l'hameçon : c'est alors qu'on peut piquer en toute assurance. A cette pêche, on change souvent de place, parce qu'aucun appât de fond n'attirant le poisson dans un lieu donné, il faut chercher l'endroit où il peut s'en trouver.

Dispositions réglementaires.

Suivant l'art. 12 du tit. XXXI de l'ordonnance de 1669, les pêcheurs doivent rejeter à l'eau les tanches qui ont moins de 5 pouces entre l'œil et la queue, à peine de 100 fr. d'amende, et de confiscation, tant contre les pêcheurs que contre les marchands qui en auraient vendu ou acheté qui seraient au-dessous de cette dimension.

TANCHE DE MER. Les pêcheurs donnent souvent ce nom au *Labre tancoïde*. V. ces mots.

Duhamel dit que la *tanche de mer* est un poisson saxatile, qui a le museau pointu et allongé, la bouche assez grande, et des petites lignes et des points bleus à la tête et aux opercules des ouïes. Ce poisson vient frayer dans les algues. On le mange rarement.

TANNER. C'est faire tremper les filets, pour les conserver, dans une forte teinture d'écorce de chêne, qui sert à préparer les cuirs, et qu'on nomme *tan*. Les Catalans tannent leurs filets avec l'écorce de quelques espèces de pin. V. *Filet*.

TAPECON. V. *Raspecon*.

TARCHE ou TARGER. On donne ce nom à la *plie* dans quelques endroits. V. *Plie*.

TARD (VOYAGE DE). Second voyage que les pêcheurs de morue font dans l'année à Terre-Neuve,

et qui fournit de meilleure morue que le voyage de prime. V. *Morue*.

TARBIRA. Nom qu'on donne au Brésil à deux espèces de poissons : l'un, qui a 8 pouces de long, vit dans la mer, et paraît être une espèce d'*ésoce* à deux nageoires dorsales ; l'autre, qui a un pied de long, habite les rivières, et paraît appartenir au genre *cyprin*.

TARGEUR. Poisson du genre *Pleuronecte*. V. ce mot.

TARTANE. On nomme *tartane* un bâtiment ponté et léger, très-commun sur la Méditerranée. Il y en a de différentes grandeurs, et qu'on emploie à divers usages, tant à Marseille qu'aux Martigues, ainsi qu'aux environs et sur plusieurs côtes de Languedoc, et même d'Espagne et d'Italie. Le port des Martigues a toujours passé pour un de ceux de la Méditerranée où l'on en fait le mieux la construction. Ce bâtiment porte presque toujours des voiles latines ; son mât ou arbre est placé vers le milieu, et il porte une grande vergue ou antenne, à laquelle est attachée une voile *a*, *Pl.* 38, *N°. I*, dite *la meistre*, ou grande voile. On joint à cette voile, quand il le faut, des foques, qu'on nomme aussi *coutelas* ou voiles d'étaies.

On a aussi donné pendant long-temps le nom de *tartane* au filet dont on se servait dans la principale pêche où l'on emploie cette sorte de bâtiment : il est encore d'usage à Livourne et en quelques autres endroits.

Il y a des pêcheurs languedociens qui appellent ce filet *laüte* ; mais les Martigaux disent *laveü*. Il est encore d'usage à Senagaglia de nommer ce filet *tartena*, et la barque *pescareccia*. Cette barque est du port de 7 à 8 tonneaux, et quand elle peut aller à la voile, sept à huit hommes s'y mettent avec deux mousses. En général même, comme les filets usités dans l'état ecclésiastique ressemblent beaucoup à ceux des Martigues, les pêcheurs de ces côtes les nomment *marteguali*.

Les pêcheurs provençaux ont changé les proportions du bâtiment et celles du filet, et au lieu de *tartane*, ils appellent aujourd'hui le filet *trabacon* et *trabanqué*.

La pêche à la tartane se fait jour et nuit, à quatre milles de terre : plus le vent est fort, plus on y prend de poissons.

Dans les étangs des côtes de la Méditerranée, on appelle assez fréquemment cette pêche *gangui par tartane*, ou *gangui par bateaux*. Plusieurs pêcheurs lui donnent encore le nom de *grand gangui*.

Cette pêche revient assez à celle qu'on pratique dans l'Océan, et qu'on y nomme *Dreige*. (V. ce mot.) C'est un grand filet, qui s'établit à 20, 30 ou 35 brasses sous l'eau, et qu'on traîne sur le fond de la mer pour prendre le poisson qui s'y est réfugié. Il est très-rare qu'on trouve à une moindre profondeur les fonds convenables pour cette pêche, tels que ceux de sable ou de vase. Les pêcheurs évitent soigneusement les fonds de roches, ne pouvant y rien prendre, et risquant d'y déchirer leurs filets.

La tartane diffère de la *dreige* à plusieurs égards. Comme ce premier filet porte à son fond une *manche* ou poche assez étendue, le poisson s'y engage, et il aurait peine à en sortir tant que le filet est en traîne ; c'est pourquoi on s'est contenté d'en faire un filet simple, au lieu que la dreige qui a point de poche est un tramail.

Avec la tartane ainsi qu'avec la dreige, on pêche en dérivant ; mais les dreigeurs de l'Océan savent profiter adroitement du cours de la marée, pour augmenter la dérive de leur bateau, en mettant des voiles à l'eau, où elles sont enflées par le courant ; au lieu que dans la Méditerranée, où l'on n'a point de marée, on est obligé de précipiter la dérive au moyen du vent et des voiles.

Les bâtimens qu'on emploie pour cette pêche sur nos côtes sont du port d'environ 15 tonneaux, et ils ont huit, dix ou douze hommes d'équipage.

Description du gréement. — La lettre *a* est la grande voile ; *b* est la tente, elle devrait être triangulaire ; *c* est la trinquette de proue ; *d*, la trinquette de poupe ; *e*, le pan de proue ; *f*, le pan de poupe ; *g*, les sartis ; *h*, le double de sartis ; *i*, l'alas ; *k*, les enclestres ; *l*, la margue ou manche ; *m*, la ségarié ; *n*, le culsignon.

Description du filet, etc. — Le filet pour la pêche de la tartane ou du grand gangui est une chausse, manche ou sac, dont l'ouverture est précédée des deux côtés par une aile dite *alas*, qui peut avoir 6 ou 8 brasses de longueur, et depuis une brasse et demie jusqu'à 6 brasses de hauteur perpendiculaire. Ces alas font une espèce d'entonnoir à l'avant du sac ; leurs mailles ont environ 8 lignes en carré ; le sac ou la manche à 6 brasses de longueur ; les mailles des deux premières brasses ont 7 lignes en carré, celles des 2 brasses suivantes sont de 6 lignes ; la cinquième brasse, qu'on nomme la *ségarié*, a ses mailles de 5 lignes en carré ; enfin la dernière brasse, appelée *cul-de-sac*, *culsignon* et *cusagnon*, est plus étroite que les autres, et formée de mailles encore plus serrées. Comme elles sont faites avec du fil aussi gros que des ficelles, leur calibre diminue de moitié quand le filet a été à la mer, parce que ces fils retors se gonflent et se retirent beaucoup.

Sur plusieurs côtes, les pêcheurs appellent *margue* la gorge ou l'ouverture de la chausse à Narbonne ; cette partie est faite de mailles dites *deux doigts* ; celles qui suivent sont de *poing*. On appelle *ségarié* ou *ségurié* celles du corps : elles ont un quart de pouce d'ouverture.

Le filet qui forme cette chausse n'est pas travaillé en rond, comme le sont les verveux. Les 5 premières brasses sont faites de deux pièces de filets, dont les mailles diminuent selon les proportions que nous venons d'indiquer : chacune de ces pièces a quatre-vingts mailles de largeur, et comme ces mailles sont plus petites d'un bout que l'autre, les pièces sont de largeurs inégales en ces endroits ; une de ces pièces fait la droite de la manche, et l'autre la gauche ; elles sont réunies en dessus et en dessous par deux bandes de mailles faites d'un fil très-fort. Les pêcheurs les nomment *guirons* ou *gueyrons*, et ce sont comme deux fortes galons, qui s'étendent depuis la bouche de la chausse jusqu'à la *ségurié* seulement, et souvent jusqu'à la moitié ou les deux tiers de la margue.

Ces deux bandes sont tendues, et soutiennent

tout le poids de la chausse, parce que les pièces du filet qui sont attachées dessus sont plissées ou froncées. Ces pièces sont donc lâches, et ne souffrent point de la tension; cependant le gueyron du dessous de la chausse, qui doit supporter la plus grande partie de l'effort de la traîne, est fait avec de fortes ficelles, et ses mailles n'ont que 3 pouces d'ouverture. Le cul de la chausse porte à ses côtés deux anneaux de corde, qui servent à retirer la manche dans le bâtiment: les matelots les nomment des *couets*; les Martégaux les appellent *couillons*.

L'entrée ou embouchure de la chausse est environnée d'une corde qui s'étend tout autour: la partie qui borde le bas est garnie de plomb quand on le juge nécessaire; celle du haut l'est de flottes de liége ou *nattes*, comme on dit en Provence, afin que cette embouchure bâille et se tienne ouverte; mais les pêcheurs varient la quantité du plomb, selon la nature du fond où ils se proposent de pêcher; si c'est un fond de sable, qui est ordinairement fort dur et uni, et sur lequel les poissons plats s'appliquent pour se reposer, on met assez de plomb pour les obliger à quitter le fond et à nager. Il y a tels fonds pour lesquels on met 30 livres de plomb, distribuées de trois en trois pans par morceaux, dont chacun pèse 9 onces; mais quand on doit passer sur des fonds de vase molle, non-seulement les pêcheurs ne mettent que très-peu de plomb à la gorge de leur filet; mais ils mettent en avant ce qu'ils nomment des *paillets*: ce sont de petits fagots de cordage de 9 pouces de longueur, qui remuent le fond sans charger le filet; mais aux endroits où la chausse se joint aux ailes, et par en bas, on attache deux morceaux de plomb avec des cordes, ce qui suffit pour que la chausse se porte sur le fond. Ils tiennent lieu de ce qu'on appelle *baude* dans la Méditerranée, et *câblière* dans l'Océan.

Il y a des côtes où le filet de la tartane n'est aucunement garni de plomb; on y attache, de brasse en brasse, des pierres qui pèsent 8 à 10 livres; le haut du filet est garni de 40 à 50 livres de liége: ainsi le filet nage entre deux eaux, ou au moins porte peu sur le fond; ce qui est très-avantageux pour la conservation du poisson. Les pêcheurs ont intérêt de ne pas épargner le liége, parce que la tartane allant à voiles déployées, il faut assez de liége pour que le filet ne s'affaisse pas. On met dans cette intention au-dessus de la manche un paquet de liége qui pèse environ 15 livres, et les ailes sont soutenues par huit ou dix nattes, dont le poids est de 8 à 9 livres.

Ces liéges ne sont pas assez considérables pour faire flotter le filet de la manche sur l'eau; mais ils tiennent la manche ouverte.

A l'égard des ailes qui précèdent la chausse et qui forment l'entonnoir de ce filet, où l'on ne met pas de plomb, les cordes ou ralingues qui les bordent par en haut sont garnies de liége, et celles d'en bas le sont de plomb.

Le filet tient au bâtiment par de longues cordes, qu'on fait quelquefois de chanvre, mais presque toujours, en Provence, avec une espèce de jonc qu'on appelle *auffe* ou *sparte*. Ces cordages, qui ne valent pas ceux de chanvre, sont beaucoup meilleur marché.

Ces manœuvres ou câbleaux, qui joignent le filet à la tartane, se nomment *libans* ou *sartis*; ce sont d'ordinaire des cordages de 4 à 5 pouces de circonférence: on peut les appeler *écoutes du filet*, parce qu'elles font à-peu-près le même effet que les écoutes des voiles. Chaque pièce de cordage est de 23 brasses, et on en met 12 au bout les unes des autres pour former chaque liban, ce qui fait 276 brasses. Les 225 brasses de l'extrémité des ailes ont des écoutes, libans ou sartis doubles, et l'endroit où ils commencent est garni de pierres, que nous avons dit être appelées *baudes* en Provence. Celle qui est sur la corde qui répond à la proue pèse 35 livres, et celle de la corde qui répond à la poupe en pèse 25. La raison de cette différence est que les pierres sont destinées à amortir les secousses que le filet pourrait recevoir du bâtiment, et que les secousses de la proue étant plus fortes que celles de la poupe, la baude qui y répond doit être plus pesante.

Ces pierres font encore que la tire du filet est plus rapprochée de la ligne du fond, sans toutefois le draguer. C'est aussi pour cette raison que depuis les baudes jusqu'au filet on met de vieilles cordes, afin qu'étant plus souples elles effleurent mieux le fond. Il ne faut cependant pas croire que les baudes y fassent une grande impression; car, comme elles reçoivent les premiers effets des secousses du bâtiment, elles sont souvent à une ou 2 brasses au-dessus du fond, se levant ou s'abaissant continuellement, suivant que le vent mollit ou qu'il devient plus fort, ou suivant les élans du bâtiment.

Quelques pêcheurs mettant, de 20 en 20 brasses, dans toute la longueur des écoutes du filet ou des libans, des morceaux de liége attachés à des lignes fines assez longues: ils les appellent *signaux*, parce qu'ils prétendent que ces petites bouées, qui flottent sur l'eau, indiquent la position des libans, ou, ce qui revient au même, celle des deux ailes du filet, observation utile pour conduire la manœuvre; de façon que les ailes se tenant écartées l'une de l'autre, la chausse soit suffisamment ouverte. Chaque aile tient au liban par un morceau de bois long de 3 pieds, nommé le *clava*, qui la termine en travers, et sur lequel on amarre les libans.

Quoiqu'à cette pêche la tartane dérive en travers, et qu'un des cordages que les pêcheurs provençaux nomment *libans* soit attaché à l'avant, et l'autre à l'arrière du bâtiment, l'entonnoir formé par les ailes du filet pourrait n'être pas assez ouvert. C'est pour cette raison que les patrons placent à l'avant et à l'arrière, à poupe et à proue, deux vergues ou *mâtereaux*, que les pêcheurs nomment *paux*, *bouts-dehors* ou *ailes*, et qui ont 40 à 45 pieds de longueur. C'est à l'extrémité de ces paux ou *bouts-dehors* qu'on amarre les libans; et la tartane, présentant le travers au vent, traîne le filet à force de voiles, se halant cependant toujours un peu vers l'avant. Tout vent convient pour cette pêche, puisqu'il est presque toujours indifférent de quel côté on fasse route; mais on craint le calme, qui l'interrompt entièrement, et la tourmente, qui déchire le filet. En général, beaucoup de vent est avantageux pour la tartane.

Le bâtiment étant établi, par exemple babord au vent, et sillant en dérive, le filet parcourt le fond, et la manche se charge de tout ce qu'elle rencontre, poisson, coquillage, pierres, goëmon, limon, etc. Nous avons dit qu'on évite les fonds de roche, parce qu'ils déchireraient le filet.

On conçoit que le poisson qui est engagé dans l'entonnoir que forment les ailes se trouve forcé d'entrer dans la manche ou bourse, d'y rester pendant 15 ou 20 heures que dure cette pêche, plus ou moins, suivant que le temps est favorable et selon d'autres circonstances; car il y a des côtes où l'on relève ordinairement le filet toutes les 9 ou 10 heures.

Pour mettre la tartane en pêche, on amène la vergue ou antenne sur le bâtiment, de manière que l'extrémité de la *penne* se trouve entre deux bittes de l'arrière, et que le bout du *quart* soit entre les bittes de l'avant; après quoi, on hisse une petite voile à la poupe pour faire dériver le bâtiment, pendant le temps qu'on jette le filet à la mer, ayant levé la barre du gouvernail; ensuite on attache la *sartis* aux paux, que l'on pousse dehors, et on fait de la voile suivant le vent. On commence par la *grande voile*, ensuite la *tente*; après on pare des voiles de foque, dites aussi les *trinquettes* ou *trinquets* à l'avant et à l'arrière; les écoutes sont bordées dans le bâtiment. Quand le vent est mou, on ajoute trois autres petites voiles : deux dites les *mouvaillons*, sous chacun des *paux*; et une troisième, dite le *moyreau*, placée comme la grande voile, attachée d'un bout au bateau, et de l'autre au quart de l'antenne. Ces voiles reviennent encore aux foques de l'Océan.

La tartane se trouve ainsi toute couverte de voiles, et elle présente par le côté une voilure énorme en largeur, mais fort basse.

Lorsque le vent varie, le patron gouverne en halant ou en larguant les libans de l'avant et de l'arrière.

Nous ne devons pas oublier de parler d'un moyen que les patrons emploient pour gouverner leur filet, sur-tout dans l'obscurité; car on fait cette pêche le jour et la nuit.

Pour connaître si le filet est bien établi, le patron emploie la sonde; il jette par le milieu du travers de la tartane une ligne de 10 à 12 brasses de longueur, à l'extrémité de laquelle est un plomb pesant 30 livres, et par la direction que prend cette ligne, le patron juge de l'établissement du filet; car, quand la tartane dérive bien, la ligne se tient droite vis-à-vis le corps du bateau. Si la tartane se porte trop d'un côté ou d'un autre, la ligne l'indique par sa situation, et dans le cas où la tartane se trouverait arrêtée, la ligne viendrait à pic se coller contre le bateau.

Nous avons dit qu'on amarrait les libans à l'extrémité des bouts-dehors, que les pêcheurs nomment *paux*. Il font cette amarre au moyen d'un œillet, qui est formé au bout des paux, dans lequel ils font passer les libans ployés en deux, puis introduisent dans l'anse que forme cette duplicature une cheville qu'ils nomment *pacolet*; l'extrémité des libans, ainsi arrêtée, rentre dans le bâtiment.

Il suit de ce que nous venons de dire, que la tartane porte sa voilure renversée, c'est-à-dire la vergue en bas, prolongée de l'avant à l'arrière; l'écoute de la grande voile, au haut du mât, est passée aux itagues; les deux autres voiles qu'elle porte sont presque aussi grandes que la première; les deux de l'avant sont saisies aux deux bouts-dehors, les deux pennes sont attachées au haut du mât, et les deux écoutes amarrées aux bittes de l'avant et de l'arrière. On ôte la barre du gouvernail, pour que le bâtiment aille au gré de la mer. La manière d'orienter les voiles fait gagner de l'avant ou de l'arrière, quand on veut s'approcher ou s'éloigner de la côte en dérivant pendant la pêche.

Les filets étant en mer, au lieu de la grande voile qu'ont ordinairement les tartanes, plusieurs pêcheurs mettent une autre voile au milieu du bâtiment et une à chaque bout, toutes les trois amarrées au mât : le gouvernail est inutile, et le bâtiment dérive par le travers. Outre les voiles dont nous venons de parler, on en ajoute quelquefois une sur le pau de la proue, quand le vent est peu considérable.

Quand le patron veut finir sa pêche et lever son filet, il tire à lui une petite ligne qui répond à la cheville nommée *pacolet*, et tout d'un coup les deux libans, au lieu de répondre aux extrémités des bouts-dehors ou paux, sont dans le corps du bâtiment. Cette manœuvre étant faite, on amène toutes les voiles, on retire les paux en dedans, on remet la barre du gouvernail, et on appareille pour faire route.

Après avoir ramené, comme nous l'avons dit, les libans dans la tartane, on porte à la poupe le liban qui était à la proue, pour fermer d'autant mieux la manche; les mousses rouent les cordages, à mesure que les matelots, qui halent dessus, les tirent à bord. On hale de même les ailes du filet.

Comme il importe pour cette pêche, ainsi que pour toutes les autres qui se font avec des filets traînans, de tirer également des deux côtés, quand on relève de manière que la poche reste toujours dans le milieu, il y a un signal de 10 en 10 brasses sur chaque liban, pour servir d'indication le jour comme la nuit : c'est un petit morceau de liban de même grosseur que le sarty, passé entre les cordons, et appelé *arnaud*. Le premier de l'équipage, du côté de l'avant ou de l'arrière, qui, en tirant le sarty, attrape une de ces marques, crie *arnaud premier*; après quoi, on tire plus lentement de son côté jusqu'à ce que de l'autre côté on répète le même cri. Si le patron s'aperçoit qu'on fasse plus de force d'un côté que de l'autre, il passe avec les moins forts. A chaque marque, on crie de même *arnaud second*, *troisième*, etc.

Dès qu'on aperçoit la chausse, on l'embrasse avec un cordage, qui en ferme l'entrée, et au moyen d'un ou plusieurs palans frappés par le travers du mât, on parvient à hisser à bord la chausse, qui est presque toujours très-pesante; enfin, on passe des manœuvres dans les œillets, que nous avons dit être dans le fond du culaignon, et l'on tire cette partie à proue.

On ouvre ensuite la chausse, et on la vide. Ce

n'est point le culaignon ou l'extrémité de la chausse que l'on ouvre, mais le dessus de la séguérié, qui a une ouverture d'environ 6 pans, que l'on tient fermée pendant que le filet est à l'eau, au moyen d'une ficelle dite *levadisse*, parce qu'on l'ôte et la remet à volonté.

Quelquefois on ne trouve dans la chausse que de la vase, des pierres, des coquillages, du goëmon, etc., et s'il s'y rencontre des huîtres, elles gâtent le filet; mais quand les pêcheurs ont traîné dans un bon endroit, ils rapportent plusieurs quintaux de poissons de toute espèce.

La saison de l'hiver est la plus favorable pour cette pêche, parce qu'on trouve les poissons retirés dans les grands fonds, et le vent de nord-est, qui souffle souvent alors, est avantageux, pourvu qu'il ne soit pas trop violent. On y prend quelquefois des lamies et des marsouins.

Comme cette pêche doit se faire à 40 ou 50 milles au large sur nos côtes, depuis 25 jusqu'à 60 brasses d'eau, on la tolère durant toute l'année, au lieu que les pêches du même genre qui se font près des côtes sont interdites dans le temps du frai.

On ne pêche point avec la tartane à la Ciotat, parce que le fond de la mer y est rempli de roches. Les pêcheurs des Martigues, qui sont particulièrement en possession de cette pêche, vont la faire en Languedoc, à Livourne et à Cadix.

Le poisson étant à bord, les pêcheurs le lavent pour en ôter la vase, et ils le mettent dans des paniers, en séparant les diverses espèces.

Si le poisson n'est pas demeuré assez de temps sur le bord pour perdre sa fraîcheur, il est encore très-sain, quelquefois même vivant quand on l'expose en vente. Les soles, les merlans et beaucoup d'autres poissons encore plus délicats, sont de ce nombre, quelque chaud qu'il fasse, sur-tout quand on pêche par les vents du levant, du midi et de l'ouest, et lorsqu'on vient de *tirer le bau*, c'est-à-dire lever les filets près du port. Quoique les filets de la tartane, ainsi que les autres filets traînans, ramassent beaucoup d'autres choses que du poisson, cependant le grand volume de la manche fait que durant toute la pêche le poisson n'est presque jamais engagé dans les saletés, qui se précipitent au fond; il nage assez librement dans un volume d'eau presque aussi étendu que le filet même, jusqu'au moment où on le force de quitter l'eau.

Ceux qui font cette pêche sont ordinairement à la part, et tous les dimanches ils comptent du produit de leur travail. Le patron fait plus ou moins de parts, suivant le nombre d'hommes d'équipage qu'il peut avoir. Les propriétaires du bâtiment ont 7 parts, sur lesquelles ils donnent une demi-part au patron, qui, en outre, a une part avec l'équipage; de sorte que s'il y a quatorze hommes à la part, le patron compris, deux novices à demi-part chacun, et deux mousses à un quart chacun, faisant en tout 15 parts et demie, le profit de la semaine se divise en 22 parts et demie, dont 6 et demie au bâtiment, une part et demie au patron, et le reste au surplus de l'équipage. Telle est la règle générale qu'observent tous nos pêcheurs de tartane sur les côtes de Provence, sur celles du Languedoc, et en Italie; mais à Cadix le corps du bâtiment a une part et demie de plus.

On fait cette pêche à Barcelonne avec de légères différences. Le poisson y est divisé en 17 parts, dont 7 pour le maître de la tartane, des filets, du gréement, etc., une pour chaque marinier, une demie pour le garçon de bord, et une pour la femme qui vend le poisson.

Il y a des gens, qu'on nomme *chasse-marées*, qui font le commerce d'acheter le poisson, et de le porter dans les lieux circonvoisins, où ils savent en trouver le débit. Le poisson des Martigues, qui est le plus estimé de la côte de la Méditerranée, parce qu'il se prend d'ordinaire sur les embouchures du Rhône, est distribué dans toute la Provence, dans une partie du Languedoc, dans le pays Venaissin, le Dauphiné; on en porte même jusqu'à Lyon dans les grands froids. Le poisson de Cette se vend dans tout le Languedoc.

En Corse, où l'on pêche avec des gondoles et un filet semblable à celui de la tartane, les pêcheurs, après avoir frit la plupart de leurs poissons dans l'huile, les mettent dans des barils avec du vinaigre, pour les transporter à Gênes, à Rome et à Naples.

Les pêcheurs des Martigues, voulant que leurs bâtimens puissent leur servir pour le commerce quand la pêche n'est pas abondante, et aussi se mettre en état d'employer pour leur pêche des tartanes qui ne seraient plus en état de servir pour le commerce, ont adopté l'usage de faire leur pêche avec des tartanes de 40 à 45 tonneaux, excepté à Livourne, où l'on a voulu conserver l'ancienne tartane. Le filet, proportionnellement plus grand presque par-tout ailleurs, ne se nomme plus tartane, mais *trabacou* ou *trabauqué*. La différence principale d'avec le filet qu'on nommait *tartane* consiste dans son étendue et sa capacité : les équipages sont de douze à quinze hommes.

Les alas du trabauqué ont 36 pans de long, et ne sont pas attachés immédiatement sur les libans qui les portent, mais suspendus, ainsi qu'une partie de l'enclestre jusqu'aux guirons, avec des ficelles dites *compas*, parce qu'elles en ont la forme, étant doublées et distribuées sur les libans à la distance d'un pan l'une de l'autre.

La maille des alas est de 18 lignes en carré; ils ont 80 mailles de largeur à la tête, et 160 près de la partie qu'on nomme *enclestre*, à laquelle les alas sont attachés. L'enclestre a 280 mailles de largeur à l'extrémité où elle se joint aux alas; sa maille est d'un pouce en carré, et sa longueur de 26 pans, y compris les 8 pans qui se trouvent en avant des guidons vers les alas. La largeur de l'enclestre vers la margue est de 200 mailles.

La margue, à l'extrémité qui joint l'enclestre, a 200 mailles de largeur, de 7 à 8 lignes d'ouverture en carré; sa longueur est de 30 pans jusqu'à la séguérié, avec laquelle elle se joint, n'ayant à ce bout que 130 mailles de largeur.

La séguérié, à l'extrémité que joint la margue, a 225 mailles de largeur; sa maille est de 4 à 5 lignes en carré, et sa longueur de 9 pans jusqu'au culai-

gnon, auquel elle se joint par une largeur de 250 mailles.

Le culaignon, à l'extrémité qui joint la séguérié, a 250 mailles de largeur, et il finit en sac, par le même nombre de mailles d'un pouce en carré : sa longueur est de 6 pans.

Les guirons sont deux pièces de filet qu'on place dessus et dessous pour joindre les côtés de l'enclestre et de la margue, et former l'ouverture du sac, qui est terminé par le culaignon.

Le guiron du dessus, dit *guiron du subre* ou de liége, commence par 25 mailles, qui forment la largeur du côté du culaignon, et il finit par 50 mailles du côté de l'enclestre; la maille est de 4 à 5 lignes en carré : la longueur de ce guiron est de 38 à 40 pans.

Le guiron de dessous ou du plomb commence par 9 mailles de largeur du côté du culaignon, et finit par 17 mailles du côté de l'enclestre; sa maille est de 4 à 5 pouces en carré, et sa longueur de 25 pans : d'où il suit que le guiron du haut avance sur celui du bas de 5 à 6 pans.

En général, le trabacou ou trabauqué a 44 pans de longueur de chaque côté des alas, depuis la clava jusqu'à sa gorge; 60 à 63 pans de longueur depuis la partie supérieure du guiron portant le liége jusqu'à l'extrémité du culaignon, et 5 à 6 pans de moins sur la partie inférieure de la gorge.

La plombée et la flottée du trabacou sont, comme à la tartane, de 25 à 30 livres de plomb et autant de liége, le plomb en bagues d'une livre distribuées de 4 en 4 pans sur les alas, et 10 livres à l'embouchure de la chausse. Le liége est distribué par morceaux d'environ une demi-livre, de 2 pans en 2 pans, sur les alas, et le reste à la bouche du sac. Il n'y a ni plomb ni liége sur les baudaux du dessus et du dessous de la poche, qui se trouvent à l'extrémité des guirons et qui vont jusqu'au culaignon.

Les pêcheurs mettent ordinairement pour cette pêche 13 libans, de 20 à 22 brasses de chaque côté; ce qui fait près de 300 brasses, et de plus 4 libans doubles, qui viennent prendre la *clava* ou morceau de bois auquel le filet est attaché.

Les baudes pour affaisser le filet se placent 25 brasses en avant des libans doubles sur le sarty.

Réglemens. — V., pour les réglemens sur la pêche à la tartane, l'article *Pêche maritime*, § 4.

TASSART. C'est le *cailleu-tassart*. V. *Cailleux*.

TATABULA. Poisson de la mer des Indes, qui a sur le dos des taches carrées, osseuses, avec des aiguillons aux nageoires ventrales. On ignore à quel genre il appartient.

TAUPE-DE-MER. On donne quelquefois ce nom au *Requin*. V. ce mot.

TAUREAU-DE-MER. On donne ce nom à l'ostracion quadrangulaire, à raison de ses cornes antérieures, qui ressemblent un peu à celles d'un taureau. Ce poisson habite la mer des Indes. Sa chair est dure.

TAUTE. Nom que l'on donne à Marseille à la *sèche-calmar*.

TÉDORO. On appelle ainsi, à l'embouchure de la Loire, un filet du genre des folles : les mailles ont 3 pouces et demi d'ouverture.

TEMPLES. C'est le nom qu'on donne aux perches horizontales qui servent à construire les bourdigues. V. *Bourdigue*.

TENAILLE. C'est un poisson des Indes orientales, ainsi nommé parce qu'il a la bouche faite en forme de tenaille; cette partie est dure et recourbée en haut. On pêche ce poisson près de l'île de Lions, voisine d'Amboine.

TENTES ou ÉTENTES A LA BASSE EAU. On donne ce nom à plusieurs manières de pêcher qui se font au bord de la mer lorsqu'elle est basse : de ce genre sont la *Cibaudière*, les *Etaliers*, les *Folles tendues sur piquets*, les *Hauts-Palis*, les *Palis*, la *Pêche au loup*, les *Ravoirs*, les *Rets traversans*, les *Rieux*. V. ces mots, et pour les réglemens concernant ces pêches, l'article *Pêche maritime*, § 3.

TERRIR. Les pêcheurs disent que les poissons *terrissent* quand il fait chaud, pour dire qu'ils s'approchent de la terre, et quand les eaux sont froides ils gagnent la grande eau ou se retirent dans les grands fonds.

TESSURE. Les pêcheurs-cordiers appellent *une tessure* plusieurs pièces d'appelets jointes les unes au bout des autres. V. *Corde*.

TESTADOU. Piquet qui est tout près de celui qu'on appelle *courrier*, qui sont l'un et l'autre à la pointe de la pentière. V. *Folles*.

TESTACÉS. Ce mot, qui vient de *testa*, coquille, a été appliqué à tous les animaux qui étaient couverts d'une enveloppe solide : ainsi les *tortues*, les *crustacés* et les *coquillages* étaient des testacés; aujourd'hui on n'applique plus ce mot qu'aux *coquillages*. V. *Coquillage* et *Coquille*.

TÊTARD ou TESTARD. On appelle ainsi les petits ou plutôt les larves des *grenouilles* et des *crapauds*, parce que leur tête est plus grosse que le reste de leur corps. V. *Grenouille*.

On donne aussi le nom de *têtard* à plusieurs poissons qui ont la tête grosse, et plus particulièrement à la *Chevanne*. V. ce mot.

TÊTE-D'ANE. C'est l'un des noms du *Chabot*. V. ce mot.

TÊTE DE FILET. La tête d'un filet en est le haut lorsqu'il est tendu verticalement, et c'est par cette partie qu'on commence à le travailler. V. *Filet*.

TÉTRODON, *tetraodon*. Genre de poissons de la division des *branchiostéges*, dont le caractère consiste à avoir les mâchoires avancées, osseuses, et divisées chacune en deux parties.

Ce genre, dont le nom signifie *quatre-dents*, contient, dans l'*Histoire des Poissons* par Lacépède, dix-neuf espèces, qui habitent exclusivement des mers étrangères à l'Europe, à l'exception des deux espèces suivantes :

Le TÉTRODON CROISSANT, *tetrodon occellatus* (Lin.), qui se trouve dans les mers de la Chine et du Japon, et dans la Méditerranée, et qui remonte les rivières. Ce poisson est très-beau; il a le dessous du corps blanc; les nageoires jaunâtres, la partie supérieure du corps d'un vert foncé, et sur le dos

une tache avec une bande transversale large et en croissant, toutes deux noires et bordées de jaune : il n'a de piquans que sur le ventre. Daubenton lui avait donné, dans l'*Encyclopédie*, le nom de *quatre-dents-petit-monde*. Il passe pour être si venimeux, que ceux qui en mangent meurent, dit-on, au bout de 2 heures : c'est pourquoi il est défendu d'en vendre; mais comme sa chair est excellente, on prétend que les gourmands ont trouvé le moyen de la rendre moins malfaisante à force de la laver, après en avoir séparé la tête, les entrailles et les arêtes; toutefois on doit se méfier de l'exactitude de ces faits. Un naturaliste, Rumphius, indique comme contre-poison une plante qu'il a figurée sous le nom de *rexamoris*.

Le TÉTRODON-LUNE, que l'on connaît sous les dénominations de *lune-de-mer, molle, meule, bout, molle-bout, poisson d'argent* et *poisson-soleil*. V. *Lune-de-mer*.

TÊTU. L'un des noms de la *Chevanne*. V. ce mot.

THÉATRE. Ceux qui mettent la morue en tonnes ou barils nomment *théâtre* une espèce de chantier qu'ils forment avec des membrures, pour mettre dessus quantité de morues qu'on vient de laver, pour qu'elles s'égouttent. V. *Morue*.

THÉE. On appelle en Provence *bois de thée* du bois de pin bien sec, qu'on brûle dans le réchaud de la rissole.

THEU. Sorte de niche que les pêcheurs normands qui vont à la pêche de la morue établissent devant eux pour se garantir du vent. Les Granvillois n'ont point de theu; mais ils tendent devant eux une toile qu'ils nomment *bonnette*.

THON, *scomber-thynnus* (Lin.). Poisson du genre des *scombres*, que l'on nomme *ton* sur quelques rivages de la France; *Athon* dans quelques provinces méridionales; *Toun* auprès de Marseille; *thonno* en Italie; *albacore* en Espagne; *cavala* en Portugal; *thun, thunfisch* en Allemagne; *tunny-fisch* en Angleterre.

Description. — Ce poisson (*Pl. V, fig.* 2) a 8 ou 9 petites nageoires au-dessus et au-dessous de la queue; les nageoires pectorales n'atteignant pas jusqu'à l'anus, et se terminant en dessous de la première dorsale; le corps très-allongé et semblable à une sorte de fuseau très-étendu; la tête petite, l'œil gros, la bouche très-large; la mâchoire inférieure plus avancée que la supérieure, et toutes deux garnies de petites dents aiguës; la langue courte et lisse; l'orifice branchial très-grand; l'opercule composé de deux pièces; le corps épais et couvert, ainsi que la queue, d'écailles petites, minces et faiblement attachées; le dos d'un gris d'acier et le ventre argenté; la première nageoire du dos bleuâtre et composée de 15 rayons; la seconde, jaunâtre et formée de 12 rayons; celles de la poitrine également jaunes, avec 22 rayons; celles du ventre grises, avec 7 rayons; celles de l'anus jaunâtres, avec 12 rayons; celle de la queue d'un gris noir, très-grande, en forme de croissant, et composée de 21 rayons; enfin les nageoires surnuméraires jaunes et très-petites.

Les thons parviennent à des dimensions considérables. Pline, et les autres auteurs anciens qui ont parlé de ces poissons, les ont rangés parmi ceux qui sont les plus remarquables par leur volume. Le naturaliste romain dit qu'on en avait vu du poids de 15 talens (675 livres), et dont la nageoire avait 2 coudées et un peu plus de largeur. Les observateurs modernes ont mesuré et pesé des thons de 10 pieds de longueur et du poids de 110 à 120 livres. Duhamel dit qu'on en pêche souvent dans le port de Collioure qui pèsent 2 à 3 quintaux, et Pennant rapporte qu'on en a pêché un qui pesait 460 livres; enfin le P. Cetti assure que les thons de 1,000 livres ne sont pas rares en Sardaigne, et qu'on en a pris quelquefois qui ne pesaient pas moins de 1,800 livres; mais le plus ordinairement le thon n'a que de 2 à 3 pieds de longueur.

Habitation et migration. — On trouve le thon dans presque toutes les mers chaudes ou tempérées de l'Europe, de l'Asie, de l'Afrique et de l'Amérique; mais on ne rencontre pas un égal nombre d'individus de cette espèce dans toutes les saisons, ni dans toutes les portions de mer qu'ils fréquentent. Il en entre une quantité prodigieuse dans la Méditerranée par le détroit de Gibraltar.

Les thons appartiennent à la classe des poissons auxquels on a donné le nom de *pélagiques* ou *pélagiens*, et qui se tiennent, pendant une grande partie de l'année à une grande distance des rivages. C'est presque toujours à la surface des eaux qu'ils se livrent au repos ou au mouvement. On les voit, réunis en troupes nombreuses, bondir avec agilité; et lorsque dans certaines saisons, et particulièrement dans celle du frai, ils s'approchent des rivages, ils serrent leurs rangs et se pressent les uns contre les autres, les plus forts et les plus audacieux marchent les premiers. Ils forment quelquefois une sorte de grand parallélogramme que l'on aperçoit naviguant sur la mer, et qui s'annonce de loin par le bruit que leur mouvement occasionne. Il arrive quelquefois que leur marche se trouve suspendue ou détournée, et qu'une légion se trouve dispersée par quelque bruit soudain, par un coup de tonnerre ou par des objets d'une forme ou d'une couleur propre à les effrayer. Pline rapporte, par exemple, que dans le printemps les thons passaient en grandes troupes de la Méditerranée dans le Pont-Euxin ou la mer Noire; que dans le Bosphore de Thrace, qui réunit la Propontide à l'Euxin, et dans le détroit qui sépare l'Europe de l'Asie, un rocher d'une blancheur éblouissante et d'une grande hauteur s'élevait auprès de Chalcédonie sur le rivage asiatique; que l'éclat de cette roche, frappant subitement les légions de thons, les effrayait au point de les contraindre à se précipiter vers le cap de Byzance opposé à la rive de Chalcédoine; que cette direction forcée dans le voyage de ces poissons en rendait la pêche très-abondante auprès de ce cap de Byzance, et presque nulle dans les plages opposées; et que c'est à cause de ce concours des thons auprès de ce promontoire qu'on lui avait donné le nom de *Chrysokeras*, ou de *Corne d'or* ou de *Corne d'abondance*. C'est pour rappeler ce même concours que les médailles de Byzance présentent l'image du thon.

Chaque année, à l'approche du printemps, ou

dans une saison plus chaude, suivant le climat qu'ils habitent, les thons s'avancent vers les rivages pour y frayer, et après cette opération et lorsqu'ils ont repris des forces, ils quittent les côtes de l'Océan avec les beaux jours pour regagner la haute mer et rentrer dans leurs profonds asiles. Selon l'opinion générale, ils entrent dans la Méditerranée au printemps et n'en sortent qu'en automne. Quelques naturalistes pensent que la grande majorité de ces poissons ne fait, à l'époque de son apparition, que sortir des profondeurs de cette mer pour en parcourir les rivages, ainsi que cela paraît avoir lieu pour les harengs, et que semble confirmer le témoignage du P. Getti, qui assure qu'on a observé de grandes quantités de thons pendant l'hiver sur les côtes de Sardaigne. On ajoute que dans l'Océan, même entre les Tropiques, on n'en voit que rarement dans cette saison et par la même raison, quoiqu'ils dussent y être plus abondans que pendant l'été.

Les thons nagent avec la plus grande rapidité, et ils se livrent à des voyages lointains, mais qui, différens de ceux qu'ils font pour s'approcher des côtes dans la saison du frai, ne sont déterminés par aucune époque régulière. Ils traversent avec facilité des golfes, des mers intérieures et même le vaste Océan. Un espace de plusieurs centaines de lieues ne les arrête pas; et malgré leur mobilité naturelle, fidèles à la cause qui a déterminé leur départ, ils continuent leur course avec constance. On rapporte que des troupes de thons et de bonites ont suivi des navires pendant 1,500 lieues, et plusieurs marins allant d'Europe en Amérique, ou revenant d'Amérique en Europe, ont vu des thons accompagner leurs vaisseaux pendant plus de 40 jours. Il paraît que leur assiduité auprès de certains navires est déterminée par leur avidité pour les substances qu'on jette à la mer, et aussi, suivant l'observation de Commerson, par l'ombre qu'ils trouvent à l'abri de ces vaisseaux dans les mers chaudes de l'Asie, de l'Afrique et de l'Amérique, où ils ne peuvent exécuter, à la surface des eaux, les mouvemens qui leur sont nécessaires. Quelques voyageurs rapportent que les thons interrompent leurs voyages pour plusieurs mois aux approches du froid, et que pendant cette saison ils préfèrent pour leur habitation les fonds limoneux.

Nourriture. — Ils se nourrissent de poissons, principalement de ceux qui vont en troupes, tels que les maquereaux, les harengs, les exocets, les petits scombres, et ils n'épargnent pas même les jeunes de leur espèce; ils sont très-goulus, et il arrive que, tourmentés par la faim, ils avalent avec avidité diverses espèces d'algues.

Propagation. — Les thons ne fraient point à l'embouchûre des fleuves comme la plupart des autres poissons; c'est près des côtes qu'ils viennent frayer, et comme nous l'avons dit, à l'approche du printemps; mais quelquefois beaucoup plus tard; car dans quelques ports ils n'arrivent que pendant l'été et à l'arrière-saison. On a comparé la grosseur de leurs œufs à celle des graines de pavot. Il faut que la multiplication de ce poisson soit considérable, d'après la grande quantité qu'on en prend chaque année.

Les anciens donnaient différens noms au thon suivant son âge. Pline dit qu'on appelait *cordyles* les thons très-jeunes, qui, venant d'éclore dans la mer Noire, repassaient, pendant l'automne, dans l'Hellespont et dans la Méditerranée, où ils portaient le nom de *pélamides* pendant les premiers mois de leur croissance; et ce n'était qu'après un an qu'on les appelait *thons*. Ces différentes dénominations, adoptées par les anciens, ont donné lieu à des erreurs parmi des auteurs modernes, qui les ont mal appliquées.

Il paraît, d'après les observations rapportées par Duhamel, qu'il y a des parages où ce sont les gros thons qui arrivent les premiers sur les côtes, tandis que ceux qu'on prend à Collioure, dans l'arrière-saison, sont ordinairement plus gros que ceux qui n'arrivent qu'au commencement de l'hiver.

Ennemis et maladies. — Ils ont pour ennemis les squales, l'espadon et autres grands poissons; et de plus ils sont tourmentés par plusieurs animaux des genres *lernée* et *callige*, et par d'autres de la famille des crustacés suceurs, ainsi que par beaucoup de vers intestinaux. Les anciens ont rapporté que souvent ces poissons éprouvaient, par suite des piqûres que leur faisaient les animaux, des douleurs si cruelles, qu'ils en devenaient furieux et sautaient sur les vaisseaux et sur les rochers.

Qualités. — La chair du thon est grasse, rouge, ferme, savoureuse, nourrissante et très-saine, et quoique les médecins aient prétendu qu'elle était de difficile digestion, elle a été recherchée de toute antiquité sur les tables les plus somptueuses. Les Romains estimaient principalement la tête et le dessous du ventre comme plus délicats, et ce sont encore les parties que l'on préfère aujourd'hui. On a remarqué il y a long-temps que la chair de ce poisson variait en qualité, qu'elle était molle ou tendre, et qu'elle ressemblait à celle du veau ou à celle du bœuf, selon la partie du corps où l'on prenait.

Il est des mers où les thons se nourrissent de mollusques assez malfaisans pour faire éprouver des accidens graves à ceux qui mangent de ces poissons sans avoir pris la précaution de les faire vider avec soin.

Suivant Belon, c'est avec le thon que les habitans de Byzance faisaient l'excellente sauce qu'ils nommaient *garum*.

PÊCHE DU THON.

Son ancienneté. — « La pêche du thon, dit M. Lacépède, remonte au moins au siècle d'Aristote. Au rapport de ce philosophe, les fameuses pêches de thons étaient celles qui se faisaient à la porte de Byzance, aujourd'hui Constantinople, qui, pour cette raison, portait le nom de *Corne d'or*. Au second siècle de notre ère, Oppien a composé un poëme sur la pêche, si estimé de l'empereur Caracalla, que ce prince fit donner un écu d'or pour chaque vers. On y remarque ce passage curieux. »

« Les thons, dit le poëte, se jettent en foule dans » les filets qu'on leur a préparés, et dans cette es- » pèce de labyrinthe d'où ils ne peuvent plus sortir. » Ils sortent du grand Océan et viennent, au prin-

» temps, dans nos mers lorsque le mâle et la fa-
» melle sont agités des mêmes désirs. Les fiers Es-
» pagnols les attendent au détroit et les enlèvent
» les premiers ; ils sont ensuite la proie des pêcheurs
» celtes, qui sont à l'embouchure du Rhône, et des
» Marseillais, anciens habitans de Phocée ; enfin
» ils tombent dans les filets de ceux qui habitent
» l'île de Sicile et les bords de la mer Thyrrénienne.

» Lorsque cette armée printanière est entrée
» par le détroit, c'est une grande nouvelle pour les
» pêcheurs ; ils choisissent, pour les attendre, un
» lieu du rivage qui ne soit ni trop resserré, ni
» trop exposé au vent, mais qui forme une retraite
» commode. Là, sur la cime d'une montagne voi-
» sine est assis celui qui veille à la pêche ; aussitôt
» qu'il voit venir les thons, il appelle ses compa-
» gnons : tous les filets sont tendus, et forment des
» appartemens dans la mer ; car on y voit un vesti-
» bule, des chambres, des portes et un corps-de-
» logis enfoncé. »

Voilà l'origine des *Madragues*. V. ce mot.

« Il ne faut pas être surpris, dit Athénée, qui
» écrivait dans le même siècle, si les Théotiens sa-
» crifiaient aux dieux de grosses anguilles, puisque
» les pêcheurs, dans le temps où ils prennent les
» thons, après avoir retiré leurs filets, immolent
» un de ces poissons à Neptune ; ils avaient aussi
» coutume de lui offrir un pareil sacrifice avant
» la pêche, pour le prier d'éloigner de leurs filets le
» xiphias (l'espadon), qui les déchirait. »

Temps de la pêche du thon. — « Selon le même historien, observe M. Lacépède, on ne pêchait ce poisson dans l'Hellespont, la Propontide et le Pont-Euxin, que depuis le commencement du printemps jusque vers la fin de l'automne. Du temps de Rondelet, écrivain du XVI^e^. siècle, c'était au printemps, en automne et quelquefois en été, qu'on prenait une grande quantité de thons, près des côtes d'Espagne, et sur-tout vers le détroit de Gibraltar.

» Quoique, depuis le tremblement de terre de 1744, les thons se jettent en plus grand nombre vers la côte d'Afrique, il n'en est pas moins vrai qu'à l'issue de l'hiver, ces poissons abondent vers les rivages d'Espagne et dans toute la longueur du détroit. On en pêche en très-grande quantité à Conil, village à 7 lieues de Cadix, dans le mois de mai. On m'assure, dit Guys, qu'autrefois le duc de Médina Sidonia s'était fait, à Conil, une rente annuelle de 80,000 ducats en thons : cependant ce poisson n'est pas recherché chez ce peuple ; il est communément plus gros et beaucoup moins délicat en Espagne et en Portugal qu'en Provence. (*Lettres sur la Grèce.*)

» Sur plusieurs rivages de France et d'Espagne, voisins de l'extrémité occidentale de la chaîne des Pyrénées, on s'occupe de la pêche des thons depuis les derniers jours d'avril jusqu'en octobre ; et dans les autres parties du territoire français on est assuré que l'arrivée des maquereaux annonce celle des thons, qui les poursuivent pour en faire leur proie.

» L'avidité du thon pour les maquereaux est si marquée et si connue, que, pour l'attirer, il suffit de lui présenter un leurre qui imite même grossièrement la forme de ce poisson. Sa voracité le porte aussi vivement sur plusieurs autres espèces, et particulièrement sur les sardines, au point que le simulacre imparfait de ces petits poissons devient entre les mains du pêcheur un appât assuré, qui entraîne le thon avec la plus grande facilité. Dans les environs de Bayonne sur-tout, on fait un très-heureux usage de ce moyen : un bateau allant à la voile traîne des lignes dont les haims ou hameçons sont recouverts d'un morceau de linge ou d'un petit sac de toile en forme de sardine. »

Des différentes manières de pêcher les thons.

Comme ces poissons sont très-voraces, on en prend beaucoup avec les haims, soit à la *canne*, soit au *doigt*, soit au *libouret* ou au *grand couple*.

On en prend aussi dans des filets avec plusieurs autres poissons ; mais les pêches les plus importantes sont celles qui se font avec la *thonnaire*, la *madrague* et l'*encesa*. Comme nous parlons de ces différentes pêches aux mots qui sont ci-dessus indiqués, nous nous bornerons à en rappeler succinctement l'objet en renvoyant aux articles spéciaux.

Pêche au doigt. — La principale différence qui existe entre cette façon de pêcher et celle qui se fait avec une ligne au bout d'une perche ou d'une canne, c'est que, dans la pêche au doigt, on tient à la main la corde même, qui peut avoir 12 ou 15 brasses de longueur ; tandis qu'elle ne peut être que d'une longueur médiocre lorsqu'elle est attachée à une perche. La nuit paraît être le temps le plus propre à cette espèce de pêche. Alors deux hommes s'embarquent dans un léger bateau, ayant chacun à la main une ligne, au bout de laquelle sont des haims amorcés soit avec des poissons, soit avec des appâts factices, comme nous l'avons dit. Les pêcheurs la tirent à bord quand ils sentent qu'il y a du poisson pris.

Pêche à la canne. — Cette pêche consiste à attacher au bout d'une perche une ligne garnie d'un ou de plusieurs hameçons, qu'on retire en soulevant la perche quand le poisson a mordu l'appât. V. *Hameçon* et *Ligne*.

Pêche au libouret. — Le libouret est un instrument composé d'une corde ou ligne principale ; à l'extrémité de la queue, est suspendu un poids de plomb. V. *Ligne*.

Pêche au grand couple. — Les Basques font la pêche du thon avec un instrument approchant assez du libouret, et qu'ils appellent le *grand couple*. V. *Ligne*.

Pêche à la thonnaire. — La thonnaire est un filet sédentaire ou dérivant, qui s'emploie, en Provence, à la pêche du thon. Nous décrivons ce filet, au mot *Thonnaire*. (V. ce mot.) Il nous reste à parler de la manière dont se fait la pêche du thon avec ce filet.

Les habitans de Collioure et des environs s'occupent beaucoup de la pêche. Il y a, dit Duhamel, plus de 100 bateaux employés toute l'année à la faire avec le *Sardinal* ou le *Palangre*, les *Tramaillades*, le *Boulier* et la *Thonnaire*. (voy. ces mots) ; et il n'y a point de parage où l'on fasse cette pêche avec autant d'attention et de succès que dans ce port : celle du thon ne s'y fait d'ordinaire qu'en juin, juillet, août et

On fait ces rets avec de gros fil de chanvre, formé de trois brins commis ensemble; le calibre des mailles est de 9 pouces en carré.

Le bas du filet n'est pas plombé; mais on attache, de 10 en 10 brasses, à la corde qui la borde des câblières, qui pèsent chacune 10 à 12 livres. On laisse quelquefois 19 brasses de distance d'une câblière à celle qui la suit. La tête du filet est soutenue par 160 nattes ou flottes de liége, distribuées à une brasse et demie ou deux brasses les unes des autres. On établit ce filet, un bout à la côte et l'autre au large, d'abord en ligne droite, et ensuite on lui fait décrire un crochet à-peu-près comme on le voit *Pl.* 33, *N°. II.*

Le bout qui tient à la terre est fixé par un grappin ou *ampin* de fer, qui pèse environ un quintal, le reste de la tessure flotte au gré du courant: comme les thons suivent ordinairement les côtes, lorsqu'ils rencontrent le filet, ils le côtoient dans sa longueur; et quand ils sont parvenus au contour de l'extrémité, ils s'effarouchent, s'agitent et s'embarrassent dans le filet, où quelquefois viennent aussi se prendre d'autres gros poissons.

L'autre espèce de thonnaire qu'on nomme *courantille* est abandonnée à elle-même et dérive au gré du courant. Ce filet est de la même nature et a les mêmes mailles que le précédent; mais il est communément plus long, étant composé de trois ou quatre pièces; sa chute est de 6 ou 7 brasses. La tête est garnie de quelques nattes de liége pour la soutenir, ainsi que d'un quarteron de liége distribué en 6 pièces sur chaque brasse, mais il n'y a point de baudes ou câblières au pied: un seul liban d'auffe de 30 brasses fait descendre le filet dans la mer, en sorte qu'il y en a une partie qui flotte, tandis que l'autre est à quelque distance du fond. Comme ce filet doit faire une panse ou bourse, les mailles ne sont attachées à la monture que de quatre en quatre.

On jette la courantille en droite ligne au gré des courans, en observant de faire en sorte qu'ils puissent la prendre de plein et l'entraîner. Un bateau monté par quatre hommes s'attache à un bout du filet, et se laisse dériver et emporter par les courans, de manière qu'on relève quelquefois à 2 ou 3 lieues de l'endroit où l'on avait calé: c'est ordinairement de nuit que l'on cale, et on relève le matin.

Dans le golfe de Messine, comme en Provence, cette pêche n'est permise que depuis environ la mi-juin jusqu'au commencement d'avril.

La pêche de la courantille se pratique aussi à Leucathe, près Narbonne. Le filet est composé de huit pièces, chacune de 30 ou 40 brasses de longueur. Il y a toujours dans le bateau un pêcheur de veille, qui tient la corde à laquelle le filet est attaché, et quand il s'aperçoit que des thons ont donné dans le filet, il éveille ses camarades, qui saisissent la tête du filet, se halent dessus, jusqu'à ce qu'ils sentent le poids et les efforts des poissons pour se dégager: alors ils soulèvent le filet pour les prendre, et dès que le filet est débarrassé, ils le replongent et vont reprendre leur amarre et continuer leur pêche.

THORACIQUES (POISSONS). Nom d'une division de la classe des poissons, qui renferme ceux des osseux, dont les nageoires ventrales sont placées sous les pectorales. On appelle aussi cette division la division des *abdominaux*. V. *Ichthyologie* et *Poisson*.

THRAN. On appelle ainsi, dans le nord, l'huile qu'on retire des poissons de quelque espèce que ce soit. Celle qui découle sans feu, de la graisse ou des foies de poissons accumulés dans des tonneaux, prend le nom de *thran clair*, et celle qui est produite par l'ébullition se nomme *thran brun*.

THYM ou THYMALE. Nom spécifique d'un poisson du genre salmone, que nous avons décrit sous le nom d'*Ombre de rivière*. V. ces mots.

Ce poisson se nomme aussi *thymo* ou *themero*.

THYOURRE. A Bayonne, on donne ce nom à un poisson qu'ailleurs on nomme *Loup*. V. ce mot.

TIBERON ou TIBURIN. Nom du *squale-pantouflier*. V. *Pantouflier*.

TIERCIERE. Les mailles du filet en manche qui porte ce nom ont à-peu-près 6 lignes d'ouverture en carré. V. *Aissaugue*.

TIGNOLE. Petit bateau dont on se sert dans le Morbihan pour pêcher avec la fouane. V. *Pêche*.

TIGRE ou TIGRÉ. C'est le nom d'un poisson du genre des squales, du *squalus-tigrinus*.

TIGRE MARIN ou DE MER. Dénomination appliquée aux phoques dont la peau est tachetée. V. *Phoque*.

TILLE. Petit tillac qui ne s'étend que du quart de la longueur du bateau, où il forme une soute ou un coffre.

TILLOTE ou TILLOLE. Petit bateau d'une construction singulière, qui n'a ni quille ni gouvernail. On donne aussi ce nom à de fort petits bateaux très-légers, pointus par les deux bouts, dont on se sert pour pêcher dans des endroits où il n'y a pas beaucoup d'eau, et où ils peuvent couler sur la vase.

TILLOTIERS. Compagnie de bateliers-pêcheurs établie à Bayonne.

TIRANT D'EAU D'UN BATIMENT. C'est la quantité de pieds et de pouces dont le vaisseau entre dans l'eau lorsqu'il est chargé. On prend cette mesure à l'avant et à l'arrière du dessous de la quille de flottaison.

TIRASSADOUR. On nomme ainsi en Provence une partie de l'embouchure de la manche, dont les mailles étroites de chape ont 15 lignes d'ouverture en carré. V. *Aissaugue*.

TIRAU. C'est le nom qu'on donne aux Martigues à une simple nappe qui fait partie du filet qu'on emploie pour faire la pêche nommée *seinche*, pour prendre des muges et des loups. V. *Seinche*.

TIROLLE ou TRÉOLE. Filet à très-petites mailles en tramail, qui a 6 à 7 pieds en carré, et est monté sur une perche de 12 pieds de long. Les pêcheurs de la Gironde s'en servent pour prendre de petites soles, des plies, des mulets et autres petits poissons.

TIS ou TISSE. Signifie, en quelques endroits de la Provence, une maillade; mais assez souvent il ne signifie qu'une nappe de filet. V. *Aissaugue*.

TITIRI ou TITRI. Très-petit poisson qui remonte les rivières des Antilles en troupes si nombreuses, que les eaux en paraissent noires. Il est blanc, tacheté de rouge, de vert et de bleu.

On le trouve aussi dans la Méditerranée, et il y est très-abondant autour des rochers, où il est facile d'en prendre une grande quantité d'un coup de filet.

Sa chair est très-délicate lorsqu'il est jeune; mais à mesure qu'il vieillit, elle perd de sa qualité.

On ne connaît point le genre auquel appartient ce poisson, et quelques personnes pensent que ce n'est autre chose que le frai de l'année de toutes les espèces de poissons de mer et de rivières. V. *Tritri*.

TOCAN. On appelle *tocans* les jeunes *saumons* ou *saumoneaux* qui ont moins d'un an. Ceux qui pêchent, dit Duhamel, de la menuise et du fretin avec des filets à manche dans les rivières où il remonte des saumons et des truites, prennent beaucoup de petits poissons qui en ont le caractère distinctif; et il est probable que les *tocans* sont en effet des *saumoneaux* ou des *truitettes*, c'est-à-dire de ces poissons éclos depuis peu de temps. V. *Saumon*.

TOCAN. On donne aussi ce nom à un poisson qu'on pêche dans l'Allier et autres rivières. Le *Dictionnaire des Pêches de l'Encyclopédie* en donne la description suivante: il peut, pour la grandeur et la couleur, être comparé aux harengs de bonne saison. Son dos est vert d'olive, un peu plus foncé qu'aux harengs; cette teinte s'éclaircit sur les côtés et vers le tiers de sa circonférence; elle devient changeante et brillante comme la nacre de perle; ses écailles sont fort petites; le haut de son dos est un peu voûté; sa tête est petite, et quand sa gueule est fermée, la mâchoire supérieure excède un peu l'inférieure; l'extrémité du museau est d'un brun tirant au noir, et dénuée d'écailles jusqu'au haut de la tête; entre les yeux et l'extrémité de la mâchoire supérieure, on aperçoit deux petites ouvertures, qui sont les narines; l'œil est petit, vif; la prunelle est brune et l'iris argenté; les opercules des ouïes sont marqués des plus vives couleurs de nacre; il a quatre branchies de chaque côté; les ailerons, les nageoires et les lignes latérales sont semblables, et placés comme à la truite. Les écailles étant en losange, il semble, en regardant le poisson dans un certain sens, que son corps soit rayé; ce qui contribue à le rendre plus brillant.

TOILE. Synonyme de *flue*. C'est la nappe fine qui est entre les deux hamaux du *Tramail*. V. ce mot.

TOMBEREAU. Retranchement qu'on fait derrière la bonde des étangs, pour pêcher lorsqu'on ne peut pas y faire une bonne poêle, ou lorsque la bonde perd l'eau. V. *Étang*.

TON. V. *Thon*.

TONILLIÈRE. Râteau dont la tête est garnie d'une poche de filet. Cet instrument sert à prendre les coquillages qu'on nomme, à Aigues-Mortes, *tonilles*.

TONNELLE. C'est un gor qu'on forme au bord de la mer avec des filets: on l'appelle ainsi, en le comparant aux tonnelles que les chasseurs tendent pour prendre du gibier. V. la description des tonnelles au mot *Verveux*, et les *fig.* 1re., 2e. et 3e. de la *Pl.* 51.

Relativement aux réglemens sur l'emploi des tonnelles pour la pêche à la mer, voy. *Pêche maritime*.

TONNES. Ceux qui transportent le poisson d'eau douce mettent sur les charrettes de grosses tonnes remplies d'eau, et qui ont à la bonde une grande ouverture carrée, qu'on ferme avec un tampon d'herbe de marais. V. *Poisson*.

TORPILLE ou TORPÈDE. Espèce de poisson du genre des raies, qui jouit de l'étonnante propriété de frapper d'engourdissement la main qui le touche, ou, mieux, de lui faire ressentir une commotion semblable à celle que donne une machine électrique. V. *Raie-Torpille*.

TORQUETTE ou TORCHETTE. Sorte de panier ou emballage fait avec de la paille longue ou de la glu, dans lequel on enveloppe quelques poissons de choix. V. *Emballage*, ou plutôt *Poisson*.

TORSCH ou TORSK. Nom de la morue dans le nord de l'Europe.

TORTUE, *testudo*. Genre de reptiles dont les caractères consistent à avoir le corps renfermé dans une boîte osseuse, recouverte de cuir ou de plaques écailleuses; quatre pieds pourvus de doigts, tous ou presque tous onguiculés.

Linnæus a divisé les tortues en trois sections:

Les *tortues marines*, qui nagent presque continuellement et qui ne vont à terre que pour y déposer leurs œufs; elles ont les pieds aplatis en nageoires écailleuses; les doigts inégaux, allongés, élargis, réunis entre eux, pourvus de vrais ongles très-petits et terminés par des lames écailleuses, larges et aplaties.

Les *tortues d'eau douce*, qui vivent dans les rivières, les étangs, les marais, et qui sont la moitié de leur vie dans l'eau, et l'autre moitié sur terre. Elles ont les doigts des pieds très-distincts, terminés presque tous par des ongles crochus; mais ces doigts sont palmés dans les unes, demi-palmés ou même non palmés dans les autres, selon qu'elles sont plus ou moins aquatiques.

Les *tortues terrestres*, qui ne vont jamais dans l'eau, et qui ont les doigts non distincts, c'est-à-dire réunis en un moignon écailleux, d'où partent les ongles.

Description. — Les tortues, en général, ont une organisation très-remarquable. Elles sont renfermées dans un test très-solide, composé d'un bouclier supérieur, qu'on nomme *carapace*, et d'un inférieur, qu'on appelle *plastron*, lesquels ne sont attachés ensemble que par les côtés. Ils sont formés de plusieurs pièces réunies par des sutures dentelées, recouvertes de lames écailleuses, et dont la nature paraît être cartilagino-osseuse dans la plupart des espèces.

La carapace, plus ou moins bombée, est soudée à l'épine dorsale de l'animal, et croît avec lui; elle est recouverte, en dessus, de grandes plaques de la nature de la corne.

Le plastron est ordinairement plat, et couvert de plaques semblables à celle de la carapace; il a quel-

quefois ses parties antérieures et postérieures mobiles sur des charnières, ce qui permet à l'animal de se cacher entièrement à la vue.

La peau, qui ne recouvre le corps que sur ses extrémités et sur la portion qui se voit entre les deux parties de leur test, est ordinairement couverte d'écailles ou de tubercules écailleux plus ou moins rapprochés, et est si solide, qu'il est souvent difficile de l'entamer avec les instrumens les plus acérés.

Les tortues ont, en général, la tête d'une forme pyramidale, quadrangulaire, et les yeux petits. Leur nez est formé par deux trous oblongs, qui se voient à la partie supérieure du museau, et, dans quelques espèces, au bout d'une trompe courte et cylindrique, qui sort de cette même partie; la langue est mince et trois fois plus longue que large; les deux mâchoires ou gencives sont tranchantes et ressemblent beaucoup, par la forme et la consistance, au bec des perroquets; quelquefois il y a des dents ou des aspérités enchâssées dans le palais, et plus ou moins nombreuses; le cou est cylindrique, susceptible d'une grande extension, et presque toujours recouvert d'écailles fort dures; et cependant cette partie est peu susceptible de défense, et c'est par elle que l'animal peut être tué le plus facilement; aussi la retire-t-il au moindre danger. Les quatre pattes sont rarement assez longues pour que la tortue puisse se retourner lorsqu'elle est renversée sur le dos; et dans la plupart des espèces, ces pattes peuvent se replier sous la carapace. Le marcher des tortues est fort lent, et il a même passé en proverbe de toute ancienneté; cependant quelques espèces courent assez vite. Celles qui habitent les eaux ont de plus la faculté de nager assez bien. Leur queue est ordinairement peu longue, toujours conique et garnie, en dessus, d'écailles semblables à celles des pattes, et quelquefois terminée par une pointe piquante; elle se recourbe et se cache dans le danger sous les pattes postérieures. C'est sous cette queue que se trouve l'anus, qui est en même temps l'ouverture des organes de la génération des mâles et des femelles.

Les tortues, par suite de l'organisation de leurs poumons, ont la faculté de vivre sans respirer au fond des eaux, et même de ne périr qu'après un long temps dans le vide de la machine pneumatique.

La circulation du sang dans ces animaux est très-lente; ils ont ce qu'on appelle le *sang froid*, par rapport à celui des mammifères et des oiseaux; ce qui fait qu'ils peuvent rester engourdis pendant tout l'hiver, soit dans la terre, soit dans l'eau; mais cet engourdissement n'est qu'une simple diminution des forces vitales, et non une suspension de quelques facultés, comme dans les mammifères hybernans, tels que les reptiles, le loir et la marmotte. Au reste, la transpiration des tortues est presque nulle, et les seules pertes qu'elles éprouvent se font par les déjections. Il a été constaté qu'au bout de 5 mois d'abstinence une tortue qui pesait 4 livres et demie n'avait perdu qu'une once.

Lorsque les tortues de mer et d'eau douce sont demeurées hors de l'eau pendant un certain espace de temps, elles ont d'abord beaucoup de peine à s'y replonger, parce que les poumons renfermant une plus grande quantité d'air, et leur carapace s'étant un peu desséchée, elles ont moins de pesanteur spécifique que celles qui ne sont point sorties de l'eau.

Propagation, croissance, moyens de défense, longévité. — Il paraît que, dans l'accouplement, le mâle monte sur la femelle. C'est vers le milieu du printemps que les tortues marines font leur ponte; elles vont sur le rivage pendant la nuit, y creusent un trou, hors de la ligne des plus hautes marées, avec leurs pattes antérieures, et y pondent un certain nombre d'œufs, qu'elles recouvrent de sable. Cette opération se répète trois fois, à 15 jours, dit-on, de distance. On n'est pas d'accord sur le nombre d'œufs qu'elles font à chaque fois. Des auteurs ont porté ce nombre à 90; ce qui serait énorme. La ponte se fait avec tant de préoccupation, que les tortues, jusqu'alors extrêmement craintives, ne voient plus le danger : c'est alors qu'on les retourne et qu'on s'en empare. Comme les femelles vont seules à terre et qu'on met une grande ardeur à les prendre ainsi que leurs œufs, il n'est pas étonnant que les tortues deviennent rares.

Les œufs des tortues sont plus ou moins ronds, selon les espèces, et pourvus de blanc et de jaune; leur enveloppe est souvent molle. On apprête ces œufs comme ceux des poules, et leur saveur n'est guère inférieure à celle de ces dernières : aussi sont-ils fort recherchés. Ceux des tortues marines, abandonnés dans le sable à l'influence vivifiante du soleil, n'éclosent pas régulièrement à une époque fixe. A Saint-Vincent, l'une des îles du cap Vert, les petites tortues sortent de leurs œufs au bout de 17 jours. Ailleurs, c'est plus tôt ou plus tard, suivant la température du climat. Les petites tortues sortant du sable vont directement à la mer; et comme elles éprouvent d'abord quelque difficulté pour s'enfoncer dans l'eau, un grand nombre devient la proie des oiseaux aquatiques, et lorsqu'elles sont dans l'eau, elles sont recherchées par les poissons voraces, les crustacés, etc., de sorte que la plupart périssent.

Les tortues d'eau douce déposent aussi, en général, leurs œufs, à la fin du printemps, dans le sable, à l'exposition du soleil; mais elles en pondent bien moins : celles de terre, en Sardaigne, n'en pondent que cinq à six.

L'accroissement des tortues paraît être assez rapide. Valmont de Bomare rapporte qu'un habitant de Saint-Domingue, partant pour la France, embarqua dans un baquet une tortue de mer pesant 25 livres, et qu'en un mois il fallut la placer deux fois dans des vases plus grands, parce qu'elle avait cru d'un pied.

Il y a tout lieu de croire que les tortues vivent long-temps. Cetti en cite une, en Sardaigne, qui avait 70 ans, et qui ne paraissait pas plus vieille que beaucoup d'autres qu'on prenait dans la campagne.

Les sensations des tortues sont bornées au plus strict nécessaire, et il paraît que ces animaux ne prennent de la vivacité qu'à l'époque de leurs amours, où les mâles se battent avec acharnement. Hors de là, ils ne savent que se contracter et atten-

dre, pour faire usage de leur redoutable bec et de leurs doigts, qu'on leur fasse éprouver un mal très-aigu. Mais si les tortues ne mordent pas facilement, elles mordent cruellement; il n'y a aucun moyen de leur faire lâcher prise, la mort même ne suffit pas; il faut qu'elles emportent la pièce, ou qu'on leur brise complétement les mâchoires. M. Bosc rapporte qu'en Amérique il tirait parti de cette disposition pour travailler avec sécurité sur les tortues qu'il voulait empailler. Il lui suffisait de leur présenter un morceau de bois à mordre, pour qu'elles ne cherchassent plus à le mordre lui-même. Il n'en usait ainsi que parce qu'il n'aurait pu les tuer sans détruire leur organisation générale, et qu'il fallait, pour remplir son objet, conserver leur peau et leur carapace sans les altérer. La ténacité de la vie dans ces animaux est extraordinaire, et on a vu, à Paris, une tortue affaiblie par un voyage de 200 lieues et une jeune de plusieurs mois, vivre une journée entière après avoir eu la tête coupée.

Les tortues peuvent rester un temps considérable sans manger. Blasius en cite une qui fut 10 mois sans prendre de nourriture. Toutes celles qui habitent au-delà des tropiques passent ainsi 4 ou 6 mois enfoncées dans la boue des marais ou dans le sable des collines.

ESPÈCES.

Dandin a décrit, dans son ouvrage, cinquante espèces de tortues.

1°. *Tortues marines.*

On compte dans cette division six espèces :

La TORTUE FRANCHE, *testudo-mydos*. C'est la plus grande espèce de ce genre. On en a pris de 7 à 8 pieds de long et du poids de 7 à 8 quintaux; mais ordinairement elle a la moitié de ce poids, et à cette grosseur elle fournit assez de chair pour rassasier une trentaine d'hommes. La tête de cette tortue est arrondie et assez petite; sa carapace est ovale, un peu en forme de cœur, et légèrement convexe. Les plaques ou écailles sont transparentes, agréablement nuancées, mais très-minces; de sorte qu'on ne peut les employer que pour le placage et la marqueterie.

Habitation. — On a quelquefois pêché des tortues franches sur les côtes de France; mais c'est entre les tropiques, dans le voisinage des îles sablonneuses et désertes, telles que les îles de Caïman, de l'Ascension, etc., qu'on les trouve le plus abondamment. On les rencontre souvent nageant ou dormant à la surface de la mer, qu'elles couvrent de leur large corps. Il paraît qu'elles entreprennent des voyages très-longs, de 7 à 800 lieues par exemple, pour aller déposer leurs œufs sur des îles propres à cette opération. Dans certains temps de l'année, elles quittent la haute mer pour se rendre à l'embouchure des grands fleuves.

Nourriture. — Elles vivent, en général, de varecs, d'ulves, de conferves et autres plantes marines, de coquillages et de crustacés, qu'elles coupent ou brisent avec leurs fortes mâchoires.

Qualités. — La graisse de cette espèce de tortue est quelquefois si verte, qu'on n'ose pas la manger; mais sa saveur est égale à celle du meilleur beurre d'Europe. Elle sert à l'assaisonnement des légumes; on en tire, en la faisant fondre, une huile très-bonne à brûler. Sa chair, qu'on compare à celle du mouton, est généralement, sur-tout à l'époque de la ponte, un manger très-agréable et très-sain; on en fait des bouillons, des potages, des ragoûts; on l'emploie avec beaucoup de succès dans le scorbut, la pulmonie, la lèpre, le mal vénérien, et, en général, dans toutes les maladies qui exigent des remèdes incisifs et adoucissans : c'est un aliment précieux pour les navigateurs, dont la santé, altérée par l'usage long-temps continué des salaisons, se rétablit par ce moyen avec une promptitude incroyable.

Les Français, les Anglais et autres peuples envoient chaque année un certain nombre de vaisseaux aux îles de Caïman, où l'on prend des tortues pendant 4 mois de suite, et dont on sale la chair. Lorsqu'on veut manger une tortue sur le lieu, on lui enlève le plastron et on lui laisse la carapace, sous laquelle on fait du feu, et qui sert de plat pour la cuire; l'assaisonnement consiste ordinairement en jus de citron, sel, piment, poivre et girofle. La viande de la tortue salée ne sert, dans nos Colonies, qu'à la nourriture des nègres, quoiqu'elle soit encore très-bonne lorsqu'elle est bien apprêtée. Les œufs de la tortue franche sont de la grosseur d'une pomme ou de 2 pouces de diamètre; ils ont l'enveloppe molle et ne sont pas inférieurs à ceux des poules.

Pêche des tortues. — Le terrissage des tortues aux îles de Caïman commence à la fin d'avril et dure jusqu'au mois de septembre; c'est alors qu'on peut en prendre en abondance.

A l'entrée de la nuit, on met des hommes à terre, qui, se tenant sans faire de bruit sur la rade, guettent les tortues lorsqu'elles sortent de la mer pour s'avancer dans les anses ou sur le sable; ils vont à elles et les renversent sur le dos les unes après les autres (ce qui s'appelle *chavirer la tortue*). Cette opération doit se faire promptement, afin que la tortue ne puisse pas se défendre avec ses nageoires ou pattes, ni jeter du sable dans les yeux des matelots, qui peuvent facilement tourner chaque soir en moins de 3 heures quarante ou cinquante de ces animaux, pesant de 150 à 200 livres.

Tout le jour, les matelots sont occupés à mettre en pièces et à saler les tortues qu'ils ont prises pendant la nuit. La chair des tortues salées n'est pas moins en usage dans les colonies de l'Amérique que la morue dans tous les pays de l'Europe.

On prend aussi les tortues de mer au harpon, à-peu-près comme les baleines. La nuit, lorsqu'il fait clair de lune et que la mer est tranquille, un pêcheur monte sur un petit canot avec deux autres, dont l'un tient l'aviron, qu'il fait remuer avec autant de vitesse que de dextérité. Le maître-pêcheur se tient droit sur le devant du canot, et lorsqu'il aperçoit que quelque tortue fait écumer la mer en sortant par intervalles, il montre du bout d'un bâton l'endroit où celui qui gouverne le petit esquif doit le conduire. Lorsqu'il est à portée, il lance son harpon avec une telle force sur le corps de la tor-

tue, qu'il pénètre la carapace et entre bien avant dans la chair. La tortue, qui se sent blessée, coule à fond ; aussitôt l'autre homme qui est dans le canot lâche une petite corde qui est attachée au harpon, et lorsque la tortue s'est bien débattue, et qu'elle a perdu beaucoup de sang, on la prend aisément. Cette sorte de pêche s'appelle *prendre la tortue à la varre*.

Voici la manière dont les pêcheurs s'y prennent dans la mer du Sud : un plongeur se place sur l'avant d'une chaloupe, et lorsqu'il ne se trouve plus qu'à quelques toises de la tortue qu'il veut prendre, il plonge et remonte aussitôt vers la surface de l'eau, fort près d'elle : alors, saisissant l'écaille vers la queue, il s'appuie sur le derrière de l'animal, qu'il fait enfoncer dans l'eau, et qui, se réveillant, commence à se débattre des pattes de derrière. Ce mouvement suffit pour soutenir sur l'eau l'homme et la tortue, jusqu'à ce que la chaloupe vienne les pêcher tous deux.

Dans quelques colonies, on prend aussi les tortues avec des filets de cordelettes, tendus dans les lieux où l'on sait qu'elles viennent paître.

L'île de l'Ascension est célèbre par la quantité de tortues qui s'y trouvent : aussi les vaisseaux qui vont dans l'Inde ou qui en reviennent ne manquent jamais d'y attérir dans la saison, uniquement pour cet objet.

La Tortue ridée se trouve dans la mer des Indes, et se rapproche beaucoup de la précédente.

La Tortue-Caret est moins grosse que la tortue franche ; il est rare d'en trouver du poids de 3 à 400 livres. Elle a les 13 écailles du dos imbriquées ; la carapace elliptique, légèrement carénée en son milieu et dentée sur les bords ; le plastron arrondi et un peu saillant en devant, obtus en arrière, couvert de douze plaques très-larges, imbriquées, blanchâtres et coriaces ; la tête allongée, pointue, convexe en dessus, recouverte d'écailles non imbriquées ; la mâchoire inférieure relevée en pointe comme le bec des faucons ; ce qui a fait donner à cette espèce le nom de *bec-de-faucon* par quelques auteurs ; les quatre pieds plus allongés que dans les autres espèces de tortues marines.

C'est principalement cette espèce qui fournit ces belles écailles recherchées dès les temps les plus anciens pour faire un grand nombre d'objets de luxe, tels que boîtes, peignes, etc. On fait ramollir l'écaille dans de l'eau bouillante ou devant le feu, pour lui donner toutes les formes qu'on désire ; et au moyen d'un moule de fer chaud, on lui fait prendre toutes sortes d'empreintes en relief. Les rognures des objets qu'on travaille sont soumises à un degré de chaleur considérable, et à l'action de la presse pour en former ce qu'on appelle *l'écaille fondue*. Les écailles d'une seule couleur, qu'on trouve quelquefois sur la tortue-caret, sont réservées pour certains usages, tels que les bonbonnières : c'est l'écaille blonde.

Si la tortue-caret se recommande par ses écailles, elle n'a pas le même mérite sous le rapport de sa chair, qui est communément jaune, d'une saveur désagréable et d'un usage souvent malsain ; mais ses œufs sont même plus délicats que ceux des autres espèces de tortues marines.

On prend les tortues-carets comme les tortues franches, sur les côtes où elles viennent pondre ; en pleine mer lorsqu'elles dorment, et dans des filets tendus exprès. Leur dépouille en écaille pèse ordinairement de 3 à 4 livres, plus ou moins, suivant l'âge.

La Tortue-Couane a la carapace ovale, en cœur, dentelée sur les bords, couverte de quinze plaques, dont les intermédiaires sont postérieurement bossues. Elle a été confondue par plusieurs auteurs avec la tortue-caret. Elle est assez commune dans la Méditerranée, où l'on en prend de 3 à 400 livres ; elle n'est pas rare non plus dans les mers de l'Amérique. C'est la plus vivace de toutes les tortues marines. Elle se nourrit principalement de coquillages et de crustacés. Sa chair est coriace, rance, et a une odeur de musc très-forte ; aussi n'est-elle pas recherchée. L'huile qu'elle fournit est abondante ; mais, à cause de sa fétidité, elle n'est employée que pour brûler, préparer les cuirs, ou caréner les vaisseaux. L'écaille qui recouvre sa carapace est mince, remplie de plis et d'inégalités ; ce qui fait qu'on ne peut l'employer que comme écaille fondue. Il n'y a que les œufs de la couane qui soient estimés ; on les vend plus cher dans les îles de l'Amérique que ceux d'aucune autre espèce.

La Tortue-Luth, *testudo coriacea* (Lin.), est connue des pêcheurs sous les noms de *rat-de-mer*, *tortue à clin*, *tortue mercuriale*. Elle habite la Méditerranée et l'Océan atlantique. Sa longueur est de 7 à 8 pieds. On en prend de temps en temps sur les côtes françaises de la Méditerranée, et on dit que, lorsqu'elle est blessée, elle fait entendre des hurlemens d'une force prodigieuse, et que sa bouche, en ce cas, exhale une odeur fétide. Sa chair est bonne à manger, et on retire de sa graisse une huile bonne à brûler.

Cette espèce est très-remarquable sous plusieurs rapports ; elle a sa carapace très-allongée, se terminant postérieurement par un long prolongement, couverte non d'écailles, mais d'un vrai cuir, dur, noir et pourvu de cinq arêtes longitudinales ; la tête, les pattes et la queue défendues par un cuir de même nature, et ne pouvant se retirer sous elle comme dans la plupart des autres espèces ; la partie supérieure du museau fendue pour recevoir l'extrémité de la mâchoire inférieure, qui est recourbée en haut. Les Grecs et les Romains ont connu cette tortue ; ils ont dit que sa carapace avait d'abord servi à supporter les cordes de l'instrument de musique dont on lui a donné le nom, et qui a conservé plus ou moins de sa forme. De nos jours, les peintres et les sculpteurs représentent encore la lyre des Anciens sous la forme d'une carapace.

2°. *Tortues d'eau douce.*

Les tortues de cette division ont aux pieds des doigts très-distincts, et terminés presque tous par des ongles crochus. Ces doigts sont palmés dans les uns, demi-palmés ou non palmés dans les autres.

Espèces qui habitent l'Europe.

La Tortue jaune, *testudo orbicularis* (Lin.),

a la carapace de 8 pouces au plus de long sur 5 de large, convexe, lisse, couverte de 13 écailles dorsales et de 25 écailles marginales, de couleur noirâtre, avec des points et des lignes jaunes disposées en rayons. On la trouve dans les parties méridionales de l'Europe; elle fournit plusieurs variétés qui ont été décrites sous les noms de *tortue d'Europe*, de *tortue tutélaire*, de *tortue ponctuée*, de *tortue ronde*. Cette espèce vit dans les eaux bourbeuses et les marais, et se nourrit de petits poissons, de reptiles, de coquillages et d'herbes. Sa chair est très-bonne à manger, et ses œufs sont de la grosseur de ceux d'un pigeon. On nourrit beaucoup de tortues de cette espèce dans l'Allemagne méridionale, pour les vendre sur les marchés.

La Tortue bourbeuse est la plus commune de toutes celles de l'Europe, dont elle habite les contrées méridionales : elle a la carapace noirâtre, d'une seule couleur; la peau noire et nue, excepté sur les pattes, qui sont écailleuses; la queue assez longue. Elle se nourrit de reptiles, d'insectes et de plantes. Elle attaque même les gros poissons, qu'elle mord sous le ventre et dont elle occasionne la mort; ce qui doit engager de les écarter des étangs. On la nourrit fréquemment dans les jardins du midi de la France, parce qu'elle détruit les limaces, les insectes et autres animaux nuisibles. L'accouplement de cette tortue a lieu dans l'eau et dure 2 ou 3 jours; la femelle dépose ses œufs dans un trou exposé au soleil, et au bout de 3 mois il en sort des petits, qui vont tout de suite se jeter à l'eau. On fait venir cette tortue de la Provence, et on la vend à Paris pour faire des bouillons, qu'on regarde comme très-utiles dans les maladies de poitrine et pour réparer les forces épuisées par les plaisirs de l'amour.

Espèces qui habitent les pays étrangers à l'Europe.

La Tortue molle, *testudo ferox* (Lin.), la plus grande des tortues d'eau douce; elle parvient à 3 pieds de long et a 50 livres de poids. On la trouve dans les rivières de la Caroline méridionale, de la Floride et de la Louisiane. Elle ne sort guère de l'eau que pour faire sa ponte, qui est de 20 à 30 œufs. Sa chair est un très-bon manger; mais comme cette tortue mord avec fureur quand on veut la saisir, et que sa morsure emporte la pièce, les pêcheurs la redoutent.

Les autres espèces étrangères à l'Europe sont :

La *tortue serpentine*, la *tortue raboteuse*, la *tortue réticulaire*, la *tortue à bord en scie*, la *tortue à lignes concentriques* et la *tortue odorante*, que l'on trouve toutes dans les rivières ou les marais de la Caroline; la *tortue ponctuée*, la *tortue peinte*, la *tortue à boîte à gouttelettes*, et la *tortue rougeâtre*, que l'on trouve aussi dans l'Amérique septentrionale; la *tortue chagrinée*, la *tortue roussâtre* et la *tortue à casque*, que l'on trouve dans les Indes; la *tortue-martinelle*, que l'on trouve à Cayenne; la *tortue-matamata* et la *tortue à trois carènes*, que l'on trouve dans les rivières de la Guiane; la *tortue de l'Euphrate*, la *tortue à bec*, que l'on trouve dans le Nil; la *tortue à double épine*, que l'on trouve dans le Brésil; la *tortue caspienne*, qui se trouve dans les marais près de la mer Caspienne; la *tortue à tête noire*, qui se trouve dans les Moluques; la *tortue porphyrée*, que l'on trouve dans la Nouvelle-Hollande; la *tortue d'Amboine*, qui habite l'île ainsi nommée; la *tortue écailleuse*, qui se trouve à l'île de Java; la *tortue spenglerienne*, la *tortue à verrues*, la *tortue écrite*, la *tortue noirâtre* et la *tortue retzienne*, dont on ignore la patrie.

3°. *Tortues terrestres.*

Elles ont les doigts des pieds non distincts ou réunis en un moignon écailleux, d'où partent les ongles. Parmi les espèces de cette division, une seule habite l'Europe, c'est

La Tortue grecque ou Tortue terrestre commune, qui se trouve dans les parties méridionales de l'Europe, et principalement dans la Grèce, et dont on connaît huit à dix variétés. Elle était connue des Anciens, qui la plaçaient aux pieds de Vénus comme symbole de la douceur. Cette espèce est hémisphérique; elle a la carapace de 5 pouces au plus de long, de 4 pouces de large et de 3 de haut, ovale, et couverte de 13 plaques supérieures et de 25 plaques marginales, les unes et les autres d'une couleur jaune mêlée de noir, et entourées de stries nombreuses; le plastron divisé par un sillon longitudinal, de couleur jaune, avec une tache noire sur chacune des 12 plaques dont il est composé; la tête un peu convexe en dessus, recouverte par quelques écailles; les mâchoires dentées; les pieds courts; la queue conique et terminée par une corne recourbée en dessous et jaunâtre.

On nourrit la tortue grecque dans quelques jardins en Italie et en Sardaigne, pour détruire les hélices et les insectes; elle vit plus de 60 ans; elle passe l'hiver dans la terre sans manger; mais dès le printemps, elle sort de sa retraite; et après avoir réparé ses forces, elle s'accouple et pond cinq à six œufs gros comme ceux d'un pigeon, qu'elle dépose dans le sable, où les petits éclosent à la fin de l'été. Sa chair est bonne à manger, et on en fait une grande consommation en Grèce pendant le carême, parce qu'elle est regardée comme maigre. Comme cette tortue est très-commune en Barbarie, on en apporte beaucoup de ce pays à Marseille, d'où on les envoie à Paris pour l'usage des pharmacies. Les bouillons faits avec cette tortue passent pour être meilleurs dans les affections de poitrine que ceux de la tortue bourbeuse.

Les autres espèces de tortues terrestres sont : la *tortue bordée*, qui se rapproche de la tortue grecque et que l'on croit habiter l'Amérique méridionale; la *tortue à marqueterie*, que l'on croit se trouver au Brésil; la *tortue ponctulane*, qui se trouve au Brésil et à la Guiane; la *tortue-gopher*, qui habite dans l'Amérique septentrionale; la *tortue géométrique*, qui se trouve en Asie et en Afrique; la *tortue élégante* et la *tortue aréolée*, qui habitent les Indes; la *tortue indienne*, qui se trouve à la côte de Coromandel; la *tortue-cafre* et la *tortue-vermillon*, qui se trouvent au cap de Bonne-Espérance; la *tortue à faciès blanche*, qu'on trouve à Ceylan; la *tortue dentelée*, qui se trouve en Virginie; enfin la

tortue-coui, la *tortue lutéole* et la *tortue jouvencelle*, dont on ignore la patrie.

TOUE. Bateau grand ou petit, qui sert à passer les rivières, sur-tout la Loire. Les pêcheurs, vers Tours et Orléans, s'en servent pour pêcher l'alose.

TOUILLE. L'un des noms donnés au *Requin*. V. ce mot.

TOUILLE-BOEUF. Nom vulgaire du squale-nez dans quelques ports de mer. V. *Squale*.

TOULETTE. Terme picard, qui signifie une espèce de poulie en bobine faisant partie du métier à faire les *peis* ou *piles*, qu'on nomme *carré*.

TOULON. Il y a dans cette ville une juridiction de *Prud'hommes-Pêcheurs*. V. ces mots.

TOUN. Nom du *thon* à Marseille.

TOUPIN. Morceau de bois, quelquefois de liége, figuré en cône tronqué, sur lequel on fait des rainures pour recevoir plusieurs fils ou tourons qu'on veut commettre, afin de régler leurs révolutions. V. *Corde*.

TOUR. Enceinte ronde des bourdigues, dans lesquelles le poisson se rassemble. Il y en a ordinairement cinq : les deux qui sont les plus près de l'entrée s'appellent *reculadous*; celles du milieu *requinquettes*, et celle de la pointe est dite du *dehors*. V. *Bourdigue*.

TOURD. Poisson du genre des *labres*. On donne aussi ce nom au labre-paon. V. *Labre-Paon* et *Labre-Tourd*.

TOURNE-DOS. On doit exposer dans les marchés les poissons un peu avariés dans un sens différent de ceux qui sont en bon état, pour que les acquéreurs les connaissent : c'est ce qu'on appelle *exposer à tourne-dos*. Cela se pratique particulièrement à Metz.

TOURNÉE. On donne ce nom, dans les environs de Saint-Brieuc, au colleret. On nomme aussi *parcs à petite tournée* des parcs ouverts et à crochets; mais ceux à grande tournée sont les parcs fermés. Il y a encore des hauts et bas parcs à tournée, qu'on tend de haute mer. Enfin on appelle tournée une seine qui est tirée par deux bateaux. V. *Parc*, *Seine*.

TRABACOU ou TRABAUQUÉ. C'est ainsi qu'on nomme maintenant aux Martigues le filet des grandes tartanes. V. *Tartane*.

TRAILLET. Sorte de châssis sur lequel on roule la corde du libouret. V. *Ligne*.

TRAINE. On donne assez souvent ce nom aux seines. Les Provençaux disent *trahines*. Dans les environs de Caen, on nomme *traîneaux* les petites seines; on nomme aussi *traîne* une pêche qu'on fait avec un crochet double, qu'on traîne sur le sable pour en tirer les coquillages qui s'y enfoncent. V. *Pêche* et *Seine*.

L'usage des traînes est prohibé par la déclaration du roi, du 23 avril 1726. V. *Pêche maritime*, § 4.

TRAINEAUX. V. *Traîne*.

TRAINÉE. Espèce de ligne de fond. V. *Ligne*.

TRAINELLE. Sac de toile qu'on traîne sur le sable, comme une petite charrue, pour prendre des lançons. Ce terme est usité en Basse-Normandie.

TRAIT. On nomme *trait* l'espace qu'on parcourt avec un filet qu'on traîne : après avoir fait un *trait*, on en fait un autre. On appelle quelquefois *trait* les ailes des filets en manche, apparemment parce qu'on les traîne par ces ailes. V. *Aissaugue*.

TRAITER ou TRAILLER une ligne, c'est lui donner de temps en temps une secousse en la tirant vivement d'une brasse, soit pour que l'haim entre mieux dans les chairs, soit pour engager les morues à saisir l'appât, qui pourrait leur échapper.

TRAMAIL, ou TRÉMAIL, ou TRAMAILLADE. Ces différens noms viennent du latin *tres maculæ*, trois mailles, et désignent un même filet, qui est composé de trois rangs de mailles les unes sur les autres, dont celles de devant et de derrière sont fort larges, et faites d'une petite ficelle. La toile du milieu, qui s'appelle la *nappe*, est faite d'un fil plus délié; elle s'engage dans les grandes mailles, et elle bouche l'issue aux poissons qui y sont entrés.

Nous avons indiqué la manière de le fabriquer au mot *Filet*, et ses usages en parlant des *Étentes sur piquets* et de la garniture des *Parcs*. V. ces mots.

Ce filet est formé de trois nappes (*Pl.* 34, *N°. IV*), posées immédiatement les unes sur les autres, et montées sur une ralingue qui est commune à toutes, *a b*, *c d*, qui borde le filet haut et bas.

Les deux nappes qui renferment entre elles une nappe intermédiaire s'appellent *hamaux* dans les ports de l'Océan, et *entremeaux* sur la Méditerranée. Ces nappes sont faites d'un fort fil retors; leurs mailles ont depuis 5 jusqu'à 9 et 10 pouces d'ouverture en carré; le filet qui est renfermé entre les deux hamaux se nomme, en Ponent, la *flue*, la *carte* ou la *nappe*. Ce dernier nom est celui qu'on lui donne aux bords de la Méditerranée. Cette nappe est faite d'un fil plus ou moins délié, suivant l'espèce de poisson qu'on se propose de prendre. Ses mailles sont aussi de différentes grandeurs; car, quoique les poissons ne doivent pas s'y mailler, comme dans les manets, ce filet étant de nature à en arrêter de grosseurs différentes, il ne faut pas que les mailles soient aussi serrées pour prendre de fort gros poissons que pour en arrêter de petits; mais elles sont toujours beaucoup moins ouvertes que celles des hamaux.

Comme il faut que la flue ou nappe flotte entre les hamaux, on la tient toujours plus grande que ceux-ci; et s'ils ont 7 pieds de chute et 80 brasses de longueur, la flue doit avoir au moins 8 à 10 pieds de chute et une longueur de 100 brasses.

Par ce moyen, la flue, qui est d'un fil délié et qui flotte entre les hamaux, cède aux efforts que font les poissons, et entre dans les mailles des hamaux, où elle forme des poches, d'où les poissons ne peuvent se dégager.

L'avantage de ce filet est d'arrêter les poissons qui s'y présentent, de quelque côté qu'ils le rencontrent, sans avoir besoin qu'ils s'emmaillent en s'arrêtant par les ouïes, comme lorsqu'on se sert de manets. Les entremaillades de la Méditerranée sont ordinairement bordées par la tête d'une espèce de lisière *h k*, *Pl.* 34, *N°. IV*, qu'on nomme *sardon*, et qui est formée de 3 à 4 rangées de grandes mailles, faites avec du fil encore plus fort que celui des hamaux; et c'est sur le sardon que sont attachées les flottes

ou nattes de liége. Ces généralités suffisent pour rappeler ce que nous avons dit ailleurs sur cette espèce de filet. A l'égard de la manière de s'en servir, nous avons déjà expliqué comment on le tend sur des piquets à la façon des *Ravoirs*, ou pour en former des *Palis*, ou encore pour en garnir les *Parcs*. (V. ces mots.) Il s'agit maintenant d'expliquer comment on les tend sans piquets, pierrés et flottés.

On tend les trémails ou tramaux comme les autres étentes pierrées et flottées, ou à la mer basse sur les grèves, ou dans l'eau à une petite distance du rivage, ou dans les grands fonds. Assez souvent on tient ce filet sédentaire, d'autres fois on le laisse dériver au gré des courans; quelquefois même on le traîne. Ainsi, on pourrait substituer avec avantage le trémail à presque toutes les autres espèces de filets; mais il est beaucoup plus cher. Nous allons expliquer en détail ses différens usages.

§ 1. — *De la pêche aux trémails ou tramaux pierrés et flottés, tendus sédentaires à la basse eau sur les grèves.*

Les petits pêcheurs des côtes tendent des tramaux à la basse eau comme on tend les folles. Pour cela, à toutes les grandes vives-eaux, lorsque les sables découvrent beaucoup, et depuis le mois de mars jusqu'à la fin d'octobre, nombre de pêcheurs étendent sur le sable, *Pl.* 34, *N°. II*, des pièces de tramaux, le pied tourné à la mer. La tête du filet, qui est garnie de flottes de liége, est couchée vers la côte : ils attachent, aux deux bouts de la corde qui borde le pied du filet, une grosse câblière *a*; ils mettent quelquefois des pierres sur cette corde; mais le plus souvent ils se contentent de l'enfouir dans le sable, et ils attachent à la tête du filet des bandingues *b*, terminées par des pierres qu'ils enfouissent dans le sable.

Nous avons déjà eu occasion de parler des *Bandingues*. (V. ce mot.) Ainsi, on conçoit que quand la marée monte, elle tend à soulever la tête du filet, à cause des flottes qui y sont attachées; mais le courant de la marée qui porte à la côte couche le filet tout près du terrain, et alors il s'y prend bien peu de poissons. Il n'en est pas de même au retour de la marée, parce que les bandingues *b* empêchent que le filet ne se renverse; l'eau s'entonne dans le filet avec le poisson, qui quitte la côte au retour de la marée. Ce sont sur-tout des poissons plats, soles, limandes, carrelets, raies; on y trouve encore des roussettes et divers crustacés, tels que homards, langoustes, crabes, etc. Les poissons ronds qui donnent dans le filet sont également pris comme les poissons plats.

Les pêcheurs, craignant que les poissons voraces n'endommagent le fruit de leur pêche, ont coutume d'aller avec des bottes prendre leurs poissons avant que la mer soit retirée entièrement. Ils redoutent les crustacés, qui se portent en abondance à la côte dans les chaleurs; mais ils craignent encore plus les étoiles-de-mer, qu'on nomme *chaffolles* en quelques endroits, et qui, dit-on, dévorent même les crabes.

Comme on ne peut pas ensabler le pied du filet quand on est obligé de tendre sur des fonds durs, on le charge de beaucoup de pierres : on en met même aux deux extrémités de la tête du filet, ce qui n'empêche pas qu'on ne fasse usage des bandingues, qu'on termine par une grosse pierre, ou qu'on arrête avec des crochets que l'on fait entrer dans ces fonds.

Ces pêcheurs ne peuvent tendre que par un beau temps. Les vents forcés emplissent les filets de sable et de goëmon; et le courant de l'eau étant arrêté par ces immondices, il rompt ou emporte les filets. Mais quand les bandingues sont bien disposées et que l'eau ne charrie point d'immondices, le filet fait une grosse poche à la marée descendante; et s'abaissant vers la côte à mesure que l'eau se retire, il couvre le poisson qu'il a arrêté et qui se trouve ainsi pris entre le filet et le sable, comme on le voit *Pl.* 33, *N°. V*.

On donne différens noms à ce filet : quelques-uns l'appellent *rieux tramaillé, flotté* et *pierré*; d'autres *cibaudière flottée*, et ailleurs *folle tramaillée*.

Comme il y a de grandes plages de sable dans les environs du bourg d'Ault, on y pratique cette pêche, et le filet s'y nomme *tramail*, ou *trémillon* s'il est petit; et les liéges qu'on met à la tête, *flotterons*.

On voit que la tente de ces tramaux sur les grèves diffère peu de celle des *folles*, dans la même circonstance.

§ 2. — *De la tente des tramaux sédentaires dans les rivières, dans les étangs et à peu de distance du bord de la mer.*

Nous avons dit, en parlant de la manière de pêcher à l'*épervier*, que quand on traîne ce filet dans un cours d'eau, l'on tend assez souvent en travers un tramail plombé et flotté, qu'on place à une certaine distance en avant de l'épervier pour prendre le poisson qui fuit devant les pêcheurs. Voici d'autres usages auxquels on emploie les tramaux.

Quand il y a beaucoup de crônes et d'herbiers au bord des rivières et des étangs poissonneux, les pêcheurs entourent ces endroits avec un trémail pierré et flotté, ainsi qu'on le voit *Pl.* 34, sur le devant de la *fig. N°. III*. Lorsque le filet est tendu, les pêcheurs *boulent* ou *bouillent* avec des perches, qu'ils fourrent dans les crônes et les herbiers qui se rencontrent entre la terre et le filet : ce qu'ils font à pied quand les bords sont praticables, sinon avec un petit bateau. Les poissons, effarouchés, se jettent alors dans le filet, s'y embarrassent et sont pris.

Ce qu'il y a d'avantageux à cette pêche, c'est qu'on peut la pratiquer avec succès par les temps frais, quand les poissons se retirent dans les crônes.

Les mailles de la flue ont ordinairement 8 à 9 lignes d'ouverture, et celles des hamaux 5 pouces.

On tend aussi des tramaux par le travers des petites rivières dans lesquelles il y a beaucoup d'herbiers, et dans des étangs par le travers des canaux qui conduisent aux décharges, ou dans des routes qu'on forme en fauchant l'herbe des étangs, comme *a a*, *Pl.* 26, *N°. V*; et on *boule* au-dessus et au-dessous du filet, pour engager le poisson à donner dedans.

On traverse encore avec des tramaux les rivières où la marée remonte. On choisit par préférence les temps des mortes-eaux; et on tend le filet immé-

diatement avant que la mer commence à monter, pour le relever à l'instant du reflux. On peut aussi y tendre de pleine mer lorsqu'elle est étale, et relever avant qu'elle soit entièrement retirée.

Outre les plombs du pied du filet, on amarre de grosses câblières aux angles d'en bas du filet.

La tête du filet est garnie de flottes; et on attache, aux extrémités *B* et *H*, *Pl.* 34, *N°. V*, deux lignes, qui portent chacune une bouée ou signal *e e*, qui sert à reconnaître l'endroit où est mouillé le filet, lorsqu'on veut le relever.

Un homme et un petit garçon dans un batelet suffisent pour faire cette petite pêche.

Le filet ne reste tendu qu'une heure et demie ou deux heures au plus, parce que si l'on a tendu la mer étant basse, il faut relever avant que le reflux se fasse sentir; et si l'on a tendu de pleine mer, il faut relever avant qu'elle soit entièrement retirée.

Pour le relever, l'homme qui est dans le batelet tire à bord son filet par le bout qu'il avait mis le dernier à l'eau, et le petit garçon rame, afin que le bateau résiste à l'effort que fait l'homme pour amener le filet à bord.

On voit de ces tramaux tendus en folles en remontant la Seine au-dessus de Quillebœuf; ils y sont appelés *rets dormans*. Le tramail est d'un usage si commode, qu'on s'en sert dans beaucoup d'endroits, entre autres dans la rivière de l'Isle, près Libourne; au-dessus de Bordeaux, vers Pouillac; et à l'entrée de la Loire, pour prendre plusieurs sortes de poissons, particulièrement des aloses.

A l'île de *Trentemou*, près Nantes, on pêche à la mer avec un tramail que l'on nomme *sept-doigts*, et qui est tendu en rets traversant entre les roches. Les pêcheurs se mettent dans leurs barques entre la terre et le tramail, et battent l'eau avec leurs avirons pour faire lever le poisson plat et l'obliger à fuir dans le filet, ainsi que le poisson rond. Ils relèvent le rets aussitôt qu'ils ont cessé leur battue, et souvent ils font trois battues en une heure. Ils pratiquent cette pêche en tout temps, sur-tout lorsqu'ils ne peuvent pêcher à l'embouchure de la rivière, à cause des glaces, des lavasses et des débordemens.

En Bretagne, dans les environs de Quimper, et en Normandie, près de Port-en-Bessin, on pratique une petite pêche que deux hommes peuvent faire sans bateau, et qu'on nomme communément *rets roulant*, ou *vas-tu, viens-tu*. Le filet peut être de l'espèce des manets ou des tramaux : si c'en est un du genre des manets, il faut que la grandeur des mailles soit proportionnée à la grosseur du poisson qu'on se propose de prendre; et comme il peut s'y présenter des poissons de différentes espèces, il vaut mieux tendre un trémail, parce que ce filet n'exige pas autant de précision dans la grandeur des mailles. Mais quand certains poissons, comme les maquereaux, les harengs ou les sardines donnent abondamment à la côte, on doit tendre des manets, parce que ces filets coûtent moins que les tramaux.

Quelques pêcheurs mettent un peu de plomb au bas du filet; d'autres frappent quelques pierres sur la ralingue d'en bas, et seulement ce qu'il en faut pour que le filet soit tendu, car il ne doit pas traîner sur le fond.

La longueur du filet n'est pas déterminée : elle dépend de l'espace qu'on peut occuper, comme à la *fig. N°. VI, Pl.* 35, de la côte à la roche *B*. Sa chute dépend de l'élévation que prend la marée; souvent elle est de 8 ou 10 pieds. Les pêcheurs portent le plus loin qu'ils peuvent à la basse eau une poulie, qu'ils frappent sur une petite ancre, ou qu'ils amarrent à une roche telle que *B*, *fig. N°. VI*, s'il s'en trouve à portée. Ils passent dans la poulie une corde *c B*, qui revient à la côte. Elle est donc double depuis la côte jusqu'à la poulie; et ils la tiennent toujours plus longue que cette distance. On amarre le bout forain du filet à l'endroit de la corde. Lorsque ce point est près de la côte, en halant sur la corde *c B*, on oblige le point d'attache *e* d'aller tout auprès de la poulie *B*; et on amarre à terre l'autre bout du filet, qui est tendu, mais qui forme une courbe, à cause du courant qui le frappe. On attend que la mer soit montée d'une quantité égale à la chute du filet, pour le tendre en halant sur la corde *c B*. Alors un pêcheur tient une manœuvre qui répond à la ralingue flottée du filet; et quand il sent, aux secousses de cette corde et aux mouvemens des liéges, qu'il y a du poisson engagé dans le filet, un pêcheur hale sur la corde *e*, pour amener à la côte le bout forain du filet; puis ce bout étant près de la côte, on tire à terre tout le filet par les deux bouts, et on prend le poisson, dont une partie est maillée et l'autre embarrassée dans les plis. Ensuite en halant sur la corde *c B*, on tend de nouveau le filet et répétant cette même manœuvre, on continue la pêche jusqu'à ce que la mer soit assez retirée pour que le filet ne puisse plus flotter. Il y aurait de l'inconvénient à donner au filet autant de chute que la mer prend d'élévation; car, en ce cas, la pêche ne durerait pas long-temps. On prend à cette pêche toutes les espèces de poissons ronds qui donnent à la côte, sur-tout quand on tend un trémail. Cette petite pêche est sur-tout avantageuse quand les marsouins rangent la côte; car les poissons qui veulent fuir pour les éviter donnent dans le filet et se prennent. On commence cette pêche dans le mois de décembre, et on l'abandonne quand on peut aller à la grande pêche du hareng et du maquereau.

§ 3. — *De la pêche aux tramaux sédentaires en grande eau.*

Les pêches dont nous allons parler sont plus considérables que celles dont il a été question jusqu'ici.

Les Gascons pêchent avec le trémail près de la côte, et aussi en pleine mer. Ils donnent à cette dernière pêche le nom de *peugue*. C'est la seule dont nous parlerons ici, celle qui se fait à la côte étant à-peu-près semblable aux pêches dont nous avons traité dans les paragraphes précédens.

Les pêcheurs du cap de Gascogne ne vont à la grande mer avec des rets trémaillés que depuis le commencement de novembre jusqu'au mois de mars. Ils donnent divers noms à leurs pêches, quoiqu'elles ne diffèrent entre elles que par la grandeur des mailles ou par l'étendue et la chute des filets : il paraît qu'ils donnent à ces filets le nom de *peugue*, ainsi qu'à des rets qui sont du genre des *Ma-*

nets. (V. ce mot.) Chaque pièce a communément 30 brasses de longueur et une brasse ou une brasse et demie de chute; la tête est garnie de flottes de liége, et le pied de 3 onces de plomb par brasse. Quand les pêcheurs se servent de ce trémail dans le bassin d'Arcançon, la tessure n'est composée que de 3 ou 4 pièces de filet : ils la nomment *chasse.* Chaque bout porte une câblière du poids de 20 livres et une bouée.

Pour la pêche à la grande mer, ils joignent les unes aux autres 30 ou 40 pièces de trémail, dont chacune a 30 brasses de longueur; ce qui forme une tessure de 1,000 à 1,200. On met à chaque bout de ces grandes tessures une câblière du poids de 40 ou 50 livres. On en ajoute encore une, qui pèse 20 livres, au bout de chaque pièce, pour que la tessure demeure sédentaire. Il y a alors trois bouées, une à chaque bout de la tessure et une au milieu. Ces filets ne restent guère plus de 10 ou 12 heures à la mer; souvent on les tend vers le soleil couché, et on les relève à minuit.

Les pêcheurs étant revenus à terre avec leurs poissons, ils étendent leurs filets pour les faire sécher, et recommencent ensuite la pêche.

Les mois de novembre et décembre passent pour être les plus avantageux à cette pêche, parce que les poissons quittent alors le bassin pour gagner les grands fonds. Elle est encore abondante dans le mois de mars, où les poissons, quittant la grande eau, vont frayer à la côte et dans le bassin d'Arcançon.

On cale les tessures depuis 10 jusqu'à 40 brasses; on mouille toujours une ancre au bout du filet, et elle reste à l'eau jusqu'à ce qu'on relève.

Durant le carême, on pêche tous les jours, et seulement trois fois par semaine pendant le reste de l'année.

En plusieurs endroits, et notamment dans les environs de Marennes, on appelle *folles trémaillées* ou *rets à raie* des tramaux qui ont environ 80 brasses de longueur : on les tend sédentaires sur les fonds, précisément comme les folles, *Pl.* 34, *No. V.* Cette pêche, qui se fait depuis le commencement d'avril jusqu'à la fin de juillet, exige que plusieurs matelots s'associent. Chacun d'eux fournit 4 pièces de filet. Le propriétaire du bateau a un lot pour sa part, et les matelots partagent le reste du profit proportionnellement à la quantité de filets que chacun a fournie. Les mailles des hamaux ont 10 pouces d'ouverture en carré, et celles de la flue 2 pouces 10 lignes. On y prend des raies, des turbots et d'autres poissons plats.

Les *folles trémaillées* de la Rochelle ont les mailles des hamaux de 14 pouces d'ouverture, et celles de la flue sont de 18 lignes. La pêche avec ces tramaux se fait précisément comme celle avec des folles, et on y prend toutes sortes de gros poissons, principalement des poissons plats.

Les pêcheurs de Brest prennent des lieux, des merlans, des rougets, des plies, des soles, des turbots, des poules-de-mer, des grondins, avec un trémail qu'ils tendent de nuit et qu'ils relèvent de jour.

Dans les environs de Fécamp, on appelle *trémats, tramillons* et *folles trémaillées* des filets établis sédentaires à la mer, précisément comme les folles. Ce filet, qui est flotté et pierré, est donc garni aux extrémités de grosses câblières et de bouées; sa chute est ordinairement d'une brasse. On l'établit suivant le vent et le cours de la marée, quelquefois un bout vers la terre et l'autre au large, d'autres fois parallèlement à la côte. Chaque pièce a environ 22 brasses de longueur, et l'on en ajoute assez les unes au bout des autres pour former une tessure de 5 à 600 brasses.

Les mailles des hamaux ont 8 pouces d'ouverture en carré, et celles de la flue, qui est d'un fil très-fin, en ont deux.

Les pêcheurs se tiennent dans leur bateau, et ne s'éloignent guère de la côte que d'une lieue et demie.

On fait cette pêche toute l'année, et les pêcheurs attendent plusieurs marées avant de rapporter leurs filets à terre. Il s'y prend, suivant les différentes saisons, des soles, des carrelets, des raies, des turbots, des aloses, et autres poissons plats et ronds.

§ 4. — *Pêche qu'on fait avec des tramaux qui ne sont pas sédentaires.*

Les tramaux qu'on nomme dans les environs de Marennes *rets à meuilles* ou à mulets, ou encore *rets d'enceinte,* ont les mailles, tant des hamaux que de la flue, de différentes grandeurs, et l'on fait usage des uns ou des autres dans différentes saisons de l'année.

Les tramaux dont nous parlons ne peuvent pas être regardés comme sédentaires, puisqu'on ne les fixe point en un endroit par des ancres ou câblières; on ne peut aussi les regarder comme dérivans, puisqu'on ne les tend point dans les courans, mais dans des endroits où l'eau est à-peu-près dormante. Il importe peu de quelle nature soit le fond. Quand les pêcheurs jugent qu'il y a du poisson rassemblé dans un bas-fond où il ne reste que 5 à 6 pieds d'eau, ils font une enceinte avec 3 ou 4 pièces de tramaux, dont chacune porte 50 brasses de longueur et environ 5 pieds de chute. Les poissons qui se trouvent renfermés par le filet se prennent dans sa flue.

On pêche, depuis Toulouse jusqu'à Agen, des saumons, dans la Garonne, avec des tramaux plombés et flottés, et deux bateaux, dans l'un desquels se mettent deux hommes, et trois dans l'autre, qui porte le filet. Après avoir fait un certain chemin, ils se réunissent : un seul homme lève le filet par le milieu du bateau, et le jette à l'eau par l'arrière. Quand les pêcheurs se rencontrent dans un lieu favorable, ils relèvent tous les quarts d'heure.

§ 5. — *Des pêches qu'on fait sur différentes côtes de l'Océan et à l'entrée de quelques rivières avec des tramaux flottans et dérivans.*

A Villerville, près de Honfleur, on prend des soles, des limandes et d'autres poissons plats, depuis le mois de juin ou de juillet jusqu'à celui d'octobre, avec un trémail de 20 brasses de longueur. On le laisse aller à la dérive, après en avoir amarré un bout à un petit bateau que les pêcheurs nomment *plate.*

Les tramaux de Lomariaker, à l'entrée du Morbihan, près Vannes, sont presque toujours flottans. Chaque pièce a 25 brasses de longueur, et une brasse et demie de chute. Pour l'ordinaire, quatre pêcheurs s'associent, et chacun d'eux fournit une pièce, au moyen de quoi la tessure entière est de 100 brasses.

On frappe une bouée à chaque extrémité. Comme ce filet ne porte pas sur le fond, les pêcheurs n'y prennent que fort rarement des poissons plats. Il n'y a que les grands froids qui fassent interrompre cette pêche.

On pêche les saumons, sur la Dordogne, avec un trémail qu'on y nomme *brège*, et dont les mailles sont fort larges. Cette pêche se fait en novembre, et se continue ordinairement jusqu'à la fin de mars. Quoique le filet soit garni de plomb par le bas, il ne laisse pas de flotter, parce que les liéges soulèvent les plombs, qui ne servent qu'à tenir le filet tendu, y ayant seulement 3 onces de plomb par brasse.

Deux pêcheurs jettent à l'eau un bout du filet, où est amarrée une bouée; ils retiennent l'autre dans le bateau, et se laissent dériver avec le filet, soit que la marée monte, soit qu'elle se retire. Après avoir parcouru environ 200 toises, ils relèvent leur filet. Ils ne prennent guère à cette pêche que des aloses outre les saumons.

Les tramaux de la Garonne appelés *brèches* se gouvernent de même. Ils ont de 40 à 50 brasses de longueur.

On pêche quantité d'éperlans, à l'entrée de la Seine, avec des filets nommés *tramillons* ou *tramaillons*. La flue est faite de fil très-fin; ses mailles ont 4 à 5 lignes d'ouverture, et celle des hamaux depuis 3 jusqu'à 5 pouces; le pied du filet est garni de plomb, et la tête de flottes de liége; de plus, on ajoute une bouée au bout forain. Ces filets ont 7 ou 8 pieds de chute. Comme on les établit dans des endroits où l'eau a tantôt plus, tantôt moins de profondeur, les pêcheurs emploient des *énards*, *a*, *Pl.* 34, *No. VII*, pour prendre comme des ris, et augmenter ou diminuer à volonté la chute des tramillons proportionnellement à la profondeur de l'eau; ce qu'ils exécutent en bouclant ou débouclant les énards *a*, qui répondent à la tête du filet.

On fait cette pêche lorsque la marée monte ou quand elle se retire. On ne peut, si l'eau est claire, pêcher que de nuit; mais lorsqu'elle est trouble, le jour et la nuit sont également avantageux.

Un homme et un garçon de bord suffisent presque toujours pour pêcher ainsi: le premier tend et relève le filet; l'autre rame, pour soutenir la dérive du filet, dont un bout tient à la barque.

Le pêcheur est ordinairement propriétaire de sa barque ainsi que de ses filets, et il pêche pour son compte. S'il a besoin d'aides, il les loue, soit à la journée, soit à la saison: car on fait cette pêche en deux saisons; savoir, depuis la fin de février jusqu'à la mi-avril, et du commencement de novembre à celui de janvier, auquel temps la plupart des éperlans se retirent dans des endroits où l'on ne peut aller que difficilement les chercher.

Quelques-uns de ces filets restent blancs, d'autres sont tannés.

On tend à la Hougue, à Grand-Camp et ailleurs, des tramaux d'une autre manière, suivant laquelle ils dérivent à la marée, reposant légèrement sur le fond, qui doit être sain, comme sont les sables de presque toutes les côtes de Basse-Normandie. En quelques endroits, on appelle ce filet *petite drége*.

La tessure, *Pl.* 35, *No. II*, est composée d'autant de deux pièces de tramaux qu'il y a d'hommes dans l'équipage, et d'une de plus, qui est fournie par le maître. Tous les pêcheurs s'associent et se mettent dans le même bateau.

Chaque pièce de filet a 14 ou 15 brasses de longueur, et 4 à 5 pieds de chute; la tête est garnie de flottes de liége, et le pied chargé d'environ une livre de plomb par brasse: ce qui est suffisant pour faire caler le filet jusque sur le fond, qu'il doit toucher légèrement.

Les pièces ne sont pas immédiatement jointes les unes aux autres, mais séparées par un *funin a*, gros comme le pouce, et qui a environ 8 brasses de longueur. On attache au milieu de chacun de ces funins une ligne assez fine, à laquelle on donne communément une longueur de 12 brasses; et chaque ligne répond à un assez gros morceau de liége ou à une petite bouée *B*. Ainsi, outre les flottes de la tête, ces filets sont encore soutenus par les bouées, ou par des barils vides *B B*, etc. Les lignes doivent être d'une longueur égale, pour que tous les filets soient soutenus à une même profondeur dans l'eau. Mais l'intention des pêcheurs étant que le pied des filets porte légèrement sur le fond, ils allongent ou raccourcissent les lignes des bouées, suivant qu'ils sont près ou loin des vives-eaux. Pour cela, les pêcheurs ne passent pas une marée sans visiter leurs filets; ils savent par habitude de combien à-peu-près l'élévation de la marée a changé; et pour l'ordinaire, à la seconde marée, ils carguent de 2 brasses leurs lignes de bouées, et de même successivement à mesure qu'ils approchent de la morte-eau, jusqu'à ce qu'enfin les lignes n'aient plus qu'environ 6 brasses de longueur.

C'est toujours quand la marée est étale qu'on relève le filet pour prendre les poissons, qui sont le plus souvent des poissons plats, tels que barbues, soles, turbots, limandes, carrelets, petites raies; quelquefois aussi des rougets, des vives, etc.

Ces pêcheurs s'établissent toujours de travers à la marée, comme pour les autres filets qu'ils nomment *cachants*, par corruption de *chassants*. Il n'y a que les gros vents qui les empêchent de pêcher. La meilleure saison est depuis le mois de juillet jusqu'à la fin d'octobre, et par les vives-eaux, quoiqu'on pêche aussi de morte-eau.

On porte dans chaque bateau 16 ou 18 pièces de tramaux, disposées comme nous l'avons expliqué.

Quand les pêcheurs arrangent ainsi leurs filets, ils ne font pas beaucoup de tort à la multiplication du poisson; mais il n'en est pas de même lorsqu'on charge le pied des filets avec beaucoup de plomb, et qu'au risque de les endommager on les laisse beaucoup traîner sur le fond. Cependant ils font toujours moins de dommage en hiver qu'en été, lors de l'abondance du frai.

Il est sensible que quand on veut prendre beau-

coup de poissons plats sans s'embarrasser de la destruction du poisson, l'on n'a qu'à tendre par fond, comme nous l'avons dit, ou mettre assez de plomb sur le pied du filet pour qu'il remue le sable; de sorte néanmoins que le courant puisse entraîner la tessure.

Nous avons déjà eu l'occasion de parler des tramaux, en traitant en particulier de ce qui concerne la pêche des *mulets*, des *saumons*, des *aloses*, etc.

§ 6. — *Des maillades, tramaillades, etc., de la Méditerranée.*

Comme il n'y a point de flux et reflux réguliers dans la Méditerranée, il est évident qu'on ne peut pas y tendre à pied des tramaux à la basse mer, ainsi qu'on le fait dans l'Océan; mais on y fait grand usage de filets, auxquels les pêcheurs des côtes donnent les noms de *maillades*, *entremaux*, *trémaillades*, *entremaillades*, et qu'ils tendent pierrés et flottés. Quoique leurs pêches ne diffèrent pas essentiellement de celles qu'on fait au bord de l'Océan, il nous a paru convenable de rapporter, sous un titre séparé, celles de ce genre qui sont d'usage dans les ports de la Méditerranée, d'autant qu'elles nous mettront à portée de faire observer quelques circonstances qui leur sont particulières, et d'indiquer diverses dénominations qu'on leur donne dans les ports où ces pêches sont usitées.

Le terme de *tisse simple* équivaut, en Provence, à celui de *rets* ou *tessure*, dont se servent les Ponentois; mais ce que les Provençaux nomment *tisse d'entremaillades* est le trémail de l'Océan. Dans quelques endroits, les pêcheurs suppriment le surnom d'*entremaillades*, et alors le mot *tis* ou *tisse* signifie un trémail : c'est assez l'usage des Martigues.

L'entremaillade (*Pl.* 34, *N°. IV, fig. hh*) a ses deux nappes extérieures formées de grandes mailles, dont le fil est gros. Au lieu de nommer ces nappes *hamaux*, comme en Ponent, on les appelle *entremaux* dans les ports de la Méditerranée. Le filet du milieu, qui est fait de fil fin, dont les mailles sont assez petites, et qui s'appelle *flue* dans l'Océan, n'a pas d'autre nom sur les côtes de la Méditerranée que celui de nappe.

Dans les ports de ces deux mers, le pied de ce filet est lesté de plomb et de pierres, et la tête est garnie de flottes ou *nattes* de liége, qu'on attache aux ralingues nommées *bruimes* en Provence.

Quelques pêcheurs provençaux ajoutent au haut de leur filet trois rangs de fort grandes mailles, *h h*, *N°. IV, Pl.* 34, et dont le fil est très-gros. Ils nomment cette espèce de lisière *gancette* ou *sardon*.

La longueur et la chute de ces tisses, de même que la grandeur de leurs mailles, varient beaucoup, suivant l'espèce de pêche qu'on se propose de faire. Cependant les pièces d'entremaillades ont assez souvent 30 ou 40 brasses de longueur; quelquefois 6 à 7 pieds de hauteur, formées par dix mailles; d'autres fois une brasse et demie de chute. Il arrive aussi, selon l'intention qu'on a en faisant cette pêche, qu'on joint bout à bout tantôt 4 pièces de tisse, tantôt jusqu'à 25, et qui sont assemblées par des attaches que les pêcheurs nomment *estaquets*.

Les mailles de la *nappe* ont assez souvent un pouce d'ouverture en carré, ou, comme on dit en Provence, neuf oudres au pan, et celles des entremaux ont quelquefois plus d'un pan d'ouverture.

La longueur commune de la nappe est de 60 à 65 brasses; mais on la réduit à la même longueur que les entremaux, c'est-à-dire de 30 à 40 brasses, par la manière dont elle est montée : un fil nommé *trentraille* passe dans chaque maille de cette nappe, et est attaché sur le bruime du haut et celui du bas, ainsi qu'aux deux entremaux ou nappes extérieures, par le moyen de plusieurs anneaux du même fil qu'on nomme *pinpignons*, et qui sont distribués de trois en trois mailles sur les entremaux, mais de six en six sur la *nappe* pour former les bourses.

Quand on veut que ces filets soient sédentaires, on amarre à un de leurs bouts une pierre ou *baude*, et une bouée à l'autre extrémité qui est au large, et qu'on laisse flotter au gré du vent et des courans. Quelquefois aussi l'on attache des bouées aux deux bouts, afin de retrouver plus facilement les filets. On les cale en ligne droite, ou, comme disent les pêcheurs, *tous d'une filière;* mais ensuite ils prennent toutes sortes de directions, par l'effet des courans et du vent auxquels on les abandonne. Cette manière de tendre se nomme *à poste*, terme qui répond en partie à celui de *sédentaire*. Il y a d'autres circonstances où tout le filet s'en va à la dérive.

On peut établir les entremaillades à poste sur des fonds de roches, à différentes profondeurs, quelquefois jusqu'à 50 ou 60 brasses, même jusqu'à 80. Il y a des pêcheurs qui essaient de le faire, autant qu'il leur est possible, entre deux pointes ou avancemens de rochers, pour fermer l'entrée des petites anses ou *calangues* qui sont le long du rivage.

En nombre d'endroits de ces côtes, après avoir tendu le filet, on *resaigne*, c'est-à-dire qu'on jette des pierres, qu'on bat l'eau et qu'on fait du bruit, afin que les poissons, effrayés, viennent se jeter dans le filet.

Suivant les règles, les pêcheurs devraient ne laisser leurs filets à l'eau qu'une seule nuit, ou les visiter deux fois par jour; mais ils sont quelquefois plusieurs jours sans les visiter. Les filets et le poisson souffrent de ce délai : c'est pourquoi les pêcheurs attentifs ne vont pas relever un filet sans en mouiller un autre, qu'ils ont porté dans leur bateau, afin de sécher et de réparer celui qu'ils auront relevé.

Ce qu'on appelle aux Martigues *la tisse* ou *le tis* est semblable à l'*entremail* de ce port, le même que nous venons de décrire, à cela près que les mailles sont de sept au pan.

A ce filet et à l'entremail, on laisse un espace de trois *pinpignons* entre chaque natte de liége, qui pèse environ une demi-once. Chaque pièce porte aussi 15 livres de plomb, partagées en bagues de 14 à la livre.

On se sert de ces filets durant 9 mois de l'année, à compter du 1^er^. d'avril.

Il est évident que, si l'on se proposait d'arrêter seulement les poissons qui viennent d'un côté, au lieu de vouloir les prendre des deux côtés, on pour-

rait y réussir avec un filet qui n'aurait que *deux nappes*; savoir, un hamau ou entremau, et une flue ou nappe à mailles serrées, pourvu que cette dernière nappe fût placée du côté par où le poisson doit venir : car la flue étant alors reçue et embrassée par les grandes mailles, elle ferait bourse; mais nous ne sommes pas bien certains que l'on fasse constamment usage de cette sorte de filet. Il y a cependant quelques seinches ainsi disposées, qui servent à pêcher des muges dans les canaux des bourdigues.

Les filets qu'on nomme *entremaux* à Saint-Tropez, et *tramaillades* ou *trémaillades* à la Ciotat, ne diffèrent presque pas de la tisse d'entremaillade décrite ci-devant; et après tout, les différens filets de ce genre dont on se sert en Provence et en Languedoc se ressemblent beaucoup; mais des changemens souvent peu considérables ont donné lieu de diversifier les noms.

La pêche appelée à Narbonne *tramaillade* ne se fait ordinairement que dans le cours des mois de février, mars et avril. Les pêcheurs s'établissent sur des bancs de roche, tels que ceux qui bordent la côte de Leucate. On emploie des bateaux dont le port est communément de 4 à 5 tonneaux, et qui vont à voiles et à rames. Quatre matelots et un garçon de bord suffisent pour faire cette pêche.

Ils joignent les unes au bout des autres 10 à 12 pièces de filet, pour en former des enceintes autour des rochers, et on n'aperçoit que les flottes et les bouées qui nagent sur l'eau.

Les flottes de liége garnissent la tête des filets, et le pied est lesté de plomb. Ces filets ont au plus 4 pieds de chute. Les mailles des hamaux ou filets extérieurs ont 8 pouces d'ouverture en carré, et celles de la nappe du milieu 3 pouces.

On visite le filet soir et matin, pour en changer la situation, après avoir retiré le poisson qui s'y trouve. Cette pêche fournit beaucoup de crustacés.

Comme on s'est aperçu que les mailles des entremaux ordinaires ne pouvaient pas arrêter les langoustes, les homards et d'autres gros crustacés, on a imaginé de faire des tisses d'entremaillades dont les mailles de la *nappe* fussent de quatre oudres au pan. Les homards et les langoustes passent leurs pattes dans ces larges mailles, restent embarrassés dans le filet. On donne à cette entremaillade, selon les différentes côtes, les noms de *langoustière* et *croupatière*.

On pratique cette pêche tant en Provence qu'en Languedoc, notamment à Cette et à Agde. Les pêcheurs d'Agde appellent le filet *armaillade*.

Les pièces ont ordinairement 30 brasses de longueur et une de hauteur. Chaque bateau ou *bette* porte 50 ou 56 pièces, dont la plus grande partie est fournie par le patron et le reste par l'équipage.

On cale ces filets le soir, entre des roches, sur dix ou 12 brasses d'eau, et on les relève le lendemain de grand matin.

Ce qu'on nomme *paillole* aux Martigues ne diffère de la tisse commune d'entremaillade qu'en ce que son fil est plus fin et souvent de soie; que les mailles sont plus serrées, et que les pièces ont moins de chute.

Lorsqu'elles sont de fil, la nappe du milieu a les mailles de 9 au pan, à-peu-près comme dans la tisse d'entremaillade; mais quand cette nappe est de soie, les mailles sont de 10 au pan.

La *ségetière* ou *sagetière* est encore très-ressemblante à la tisse d'entremaillade. Chaque pièce de ce filet a 30 brasses de longueur et plus d'une brasse de chute. Les mailles de la nappe sont de cinq oudres et demi au pan; celles des entremaux ont un pouce et demi d'ouverture. Il faut souvent trente pièces jointes ensemble pour former une ségetière.

Pour caler ces filets, on choisit de grands fonds où il y ait 50 à 60 brasses d'eau, et par préférence ceux de vase, de sable ou d'algue. On met à chaque extrémité du filet une bouée, où tient un orin, qui a plus de longueur que l'eau n'est profonde. Les plombs du pied, qui pèsent chacun 4 onces, sont distribués à un pied et demi les uns des autres; les liéges qui bordent la tête sont espacés de même.

On prend avec ce filet les différentes espèces de poissons qui se tiennent dans les fonds indiqués ci-dessus : tels sont les merlans, les soles, etc.

Comme les endroits où l'on cale les ségetières sont les mêmes que ceux où les pêcheurs tartaniers traînent leur filet, et qu'ainsi les uns pourraient respectivement faire tort aux autres, on a réglé le temps et les places où ces pêches peuvent être faites; ce qui doit varier suivant les lieux.

On estime que la saison la plus favorable à la pêche de la ségetière est pendant les mois de janvier, février et mars. Aux Martigues, on tend les ségetières toute l'année dans la grande mer; mais dans les étangs, on ne le fait que depuis le mois d'août jusqu'en avril. Il arrive souvent que les ségetières demeurent 2 jours à la mer : car, comme on tend ces filets assez loin du rivage, on ne peut pas toujours les relever fréquemment. En allant relever, les pêcheurs portent un autre filet pour le caler à la place du premier, qu'ils emportent avec eux.

L'équipage est assez ordinairement composé d'un patron, de six matelots et d'un mousse. Ils s'exposent à se perdre, étant obligés de relever leurs filets à une assez grande distance, et par toute sorte de temps.

Le filet que l'on nomme *resègue* ou *ressaigue*, tant à Marseille que sur plusieurs autres côtes de Provence, et qui sert pour une pêche qui porte le même nom, diffère de la ségetière en ce qu'il a communément les mailles moins ouvertes; celles de sa *nappe* sont de 9 au pan, et celles des entremaux ont trois quarts de pan d'ouverture. Le filet a 6 pans de hauteur. Les plombs dont il est garni sont de huit à la livre, et distribués à un pan les uns des autres. Les liéges sont arrondis et larges d'un tiers de pan.

La resègue peut être tendue soit près de terre, soit en pleine mer : on l'emploie depuis le commencement d'avril jusqu'à la fin de décembre.

La pêche du *trémallas* ou *trémail*, d'Alicante, se fait dans de petits bateaux montés de sept hommes, qui sont à la part. Ils vont à 2 lieues en mer chercher 20 brasses d'eau, et y tendent leur filet, qui occupe environ une demi-lieue de longueur, et qui est soutenu par des flottes de liége. On prend à

cette pêche diverses sortes de poissons, particulièrement des dauphins de toutes grandeurs. Le temps le plus favorable est durant le mois de mars, lorsque la mer est peu agitée.

On nomme *soltas*, à Alicante, une pêche au trémail, pour laquelle quatre hommes dans un bateau tendent leurs filets pendant les nuits obsures à une petite distance du rivage. Ces pêcheurs effraient les poissons en jetant des pierres dans l'eau. Ce sont particulièrement des muges qu'on prend ainsi. Cette pêche commence en septembre et finit en mai : le mois de mars y est le plus avantageux. Le maître du bateau a le tiers du profit, et les matelots partagent le reste.

A Ceuta, situé à l'embouchure du détroit de la Méditerranée, sur la côte d'Afrique, on se sert de bateaux, pendant toute l'année, pour pêcher avec des filets que les Espagnols nomment *boniteras*, parce qu'on n'y prend que des bonites et quelques autres gros poissons estimés. Ces filets sont des tramaux qui ont seulement 30 à 40 brasses de longueur, et que l'on cale par 6 ou 7 brasses d'eau. Les bateaux ne sont armés que de trois à quatre hommes, qui sont à la part.

En parlant des *Batudes* (voy. ce mot) de Provence et des *armaillades* de Languedoc, nous avons dit qu'il y en avait de trémaillées : on les tend comme celles qui sont à simple nappe. Les batudes trémaillées de Catalogne ont 2 ou 300 brasses de longueur sur 4 brasses de chute : elles restent toute la nuit tendues en pleine mer.

Lorsque nous avons traité des *étentes sur piquets*, nous avons dit qu'il y en avait dont un bout du côté de terre était tendu en ligne droite pour former une espèce de chasse, et que le bout qui était vers la grande eau se terminait par une espèce de *spirale*. Nous avons encore observé, par rapport aux manets, qu'on essayait d'imiter cette façon de pêcher avec des filets pierrés et flottés. On suit ces mêmes dispositions avec des tramaux, qu'on tend en *croc* ou *crochet*, à-peu-près comme on le voit dans la *Pl.* 33, *N°. II*; mais le plus souvent il n'y a que la partie qui forme le crochet qui soit trémaillée.

Quand on tend ces filets à pied sur un fond de roche, on garnit le bas du filet avec des cailloux, auxquels on ajuste, de distance en distance, des câblières, pour affermir le filet dans la situation qu'on veut lui faire prendre.

Si le fond est de sable, on y enfouit les cailloux et les câblières. Malgré toutes ces attentions, la volute ou le crochet n'a jamais une forme aussi régulière que quand on tend sur des piquets. Il y a encore bien moins d'exactitude lorsqu'on tend ces filets en pleine eau avec un bateau; mais pourvu que le filet fasse des révolutions, le poisson, conduit par la partie qui est droite, s'engage ordinairement dans la partie trémaillée qui est en crochet.

On pratique quelquefois cette pêche, à Port-en-Bessin, avec de fort longues tessures, dont la chute est de 6 pieds.

Réglemens.

L'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 10, défend aux pêcheurs des rivières de se servir du *tramail*, sous peine de 100 fr. d'amende pour la première fois, et de punition corporelle pour la seconde.

Quant à l'usage des *tramaux* ou *tramaillades* pour la pêche à la mer, il est réglé par l'ordonnance de 1681, liv. V, tit. II, et par la déclaration du roi, du 23 avril 1726. V. *Pêche maritime*, § 2 et 3, et les *Réglemens* qui sont à la fin de ce *Dictionnaire*.

TRAMAILLADE ou TRÉMAILLADE. Nom qu'on donne en Provence aux filets que dans le Ponent on nomme *trainaux*, et dans l'Océan *hamaux*. Les Provençaux appellent *nappe* le filet qui est entre deux. V. *Tramail*.

TRAMAUX POUR LA DREIGE. Ils sont défendus par la déclaration du roi du 23 avril 1726. V. *Pêche maritime*, § 3.

TRAMAUX DÉRIVANS. Ils sont prohibés par la même déclaration.

TRAMILLONS. Petits tramaux.

TRANCHE. Instrument de faiseurs d'haims. Il ressemble à la tranche des serruriers et des cloutiers : c'est un ciseau acéré, qui est assujetti dans un bloc. Il sert à couper le fil de fer de longueur, au moyen d'une autre pièce qu'on nomme *rencontre*. V. *Hameçon*.

TRANCHEUR. On nomme ainsi le pêcheur qui tranche les morues et en ôte l'arête en tout ou en partie. Le couteau qui sert à cette opération s'appelle aussi *trancheur*.

TRANSPORT DE POISSON. V., à l'article *Pêche*, la manière de transporter le poisson.

TRAVERSANS. Les rets traversans sont de deux sortes : les uns, lorsque la mer est basse, sont enfouis dans le sable, et comme il y a, de distance en distance, des lignes attachées à la tête du filet, et qui portent des flottes, on hale dessus, et on relève le filet lorsque la mer est haute. L'autre sorte de rets traversans se nomme en Gascogne *palets*. V. *Rets*.

TRAVERSE DES BOURDIGUES. Ce sont des cloisons qui se dirigent l'une vers l'autre, et qui forment comme des goulets qu'on nomme *coutelets*. V. *Bourdigue*.

TRAVERSIER. Petit bâtiment ponté d'usage à la Rochelle.

TRAVERSIÈRE. Petite manœuvre qu'on frappe d'un bout sur le grelin qui répond à l'ancre, et est amarrée par l'autre bout au bord du bateau qui est opposé au sable : par ce moyen, le bateau se trouve en traversé ou comme affourché.

TRÉAULE. Filet dont on se sert dans la rivière de Dordogne.

TREILLE. Filet approchant du carreau, avec lequel les femmes du pays d'Aunis prennent des chevrettes, loches, aloseaux et aubussons.

TRÉMALLAS. On nomme ainsi à Alicante le filet que nous nommons *Tramail*. V. ce mot.

TRÉMILLON DU BOURG D'AULT. Ce sont de petits tramaux.

TRÉMORISE. C'est l'un des noms de la *Raie-Torpille*. V. ces mots.

TRESSONS. Espèce de folle qui est en usage à Roscoff et à l'île de Bas. On donne aussi ce nom, dans la Dordogne, à une seine à mailles fort petites et serrées. V. *Folle* et *Seine*.

TRESSURE. Filet d'usage en Bretagne, et qui est du genre des folles. V. *Folle*.

TREU. Les pêcheurs des environs de Royan nomment ainsi une espèce de truble avec laquelle ils prennent des chevrettes.

TREUILLE ou TRULOT. Petite truble pour prendre des chevrettes, qui n'est pas montée sur un cercle, mais sur deux règles parallèles l'une à l'autre; elle est en usage à l'île de Ré. V. *Truble*.

TRIAGE (HARENGS DE). Ce sont ceux qu'on a choisis sans défaut, tout laités et d'une belle grosseur.

TRIDENT. Sorte de fouane. Cette pêche se fait en Provence, en se mettant dans un bateau nommé *bette*. V. *Pêche*.

TRIÉES (MORUES). Ce sont celles qu'on choisit comme les plus belles parmi les morues marchandes.

TRIEUR. Ouvrier qui, dans une saurisserie, sépare le bon poisson d'avec celui qui est de rebut. V. *Hareng*.

TRIGLE, *trigla*. Genre de poissons de la division des *thoraciques*, dont le caractère consiste à avoir la tête couverte d'une boîte osseuse; des aiguillons dentelés entre les deux nageoires dorsales; des rayons articulés, et non réunis par une membrane (presque toujours au nombre de trois), auprès de chacune des nageoires pectorales. Ce genre contient, d'après Lacépède, douze espèces, dont les sept suivantes habitent les mers d'Europe.

La TRIGLE-LYRE. V. *Lyre*.

La TRIGLE-LASTOVIZA, *trigla adriatica et lineata* (Lin.), qui a les nageoires pectorales longues, propres à faciliter le vol du poisson, et tachées de noir, ainsi que la première dorsale, les autres grises ou bleuâtres; les écailles disposées en rangées transversales; la tête unie, et le corps rouge, fascié de brun en dessus. Ce poisson habite les mers de l'Europe. Il est appelé *imbriago* sur les côtes de la Méditerranée.

La TRIGLE-HIRONDELLE ou PERLON. V. ce dernier mot.

La TRIGLE-GURNEAU. V. *Gurneau*.

La TRIGLE-GRONDIN. V. *Grondin*.

La TRIGLE-MILAN. V. *Milan-de-mer*.

La TRIGLE-CAVILLONE. V. *Cavillone*.

TRINQUETTE. Voile triangulaire qu'on met à l'avant de plusieurs bâtimens de la Méditerranée.

TRIPES DE MORUES. On appelle ainsi l'estomac des morues, qu'on lave et que les matelots font cuire pour le manger comme des tripes de boucherie.

TRI-TRI. Le *tri-tri* n'est autre chose que le frai de plusieurs poissons fluviatiles, qui ont déposé leurs œufs à l'embouchure des rivières, ou bien dont les œufs, déposés dans les hauteurs près des sources, ont été emportés par les torrens à la mer ensemble avec de grands quartiers de roches et d'immenses troncs d'arbres.

Les petits qui en proviennent cherchent, à force de nageoires, à remonter jusqu'à ce qu'ils trouvent une eau claire et limpide, qui leur plaît infiniment, et qu'ils soient à l'abri de la dent meurtrière de plusieurs ennemis redoutables, qui ne leur font point de quartier, et qui sont plus multipliés dans les bas par rapport au voisinage de la mer; ils gagnent tant qu'ils peuvent le long des deux rives, parce que le courant y est d'ordinaire moins fort et moins rapide.

Ce frai n'a d'ordinaire que 5 à 6 lignes de long: on y distingue visiblement de très-petits crabes, de menues anguilles, de petites écrevisses, des têtards menus et affilés, des hauts-dos minces, des mulets fort courts et fort petits et quantité d'autres poissons naissans. L'espèce la plus commune est un petit poisson blanc, marqueté de quelques taches rouges, et dont la taille élégante est relevée par de petites empennures. Il signale parmi les autres sa célérité et sa vitesse: ce n'est également qu'un frai.

La pêche du *tri-tri* se fait comme l'a décrite le P. Labat: quatre ou deux personnes prennent un linge, qu'elles tiennent étendu par les coins aux environs de l'endroit où elles voient fourmiller une grande quantité de ces poissons, et l'élevant en l'air, elles en prennent des milliers. Lorsque le *tri-tri* se tient au fond de l'eau, il ne faut que marcher ou remuer dans la rivière pour le faire lever et le pêcher.

Quoique depuis 200 ans ou environ on en fasse, tous les ans et à plusieurs reprises, une pêche prodigieuse, sur-tout 4 ou 5 jours avant ou après la lune, depuis juillet jusqu'en novembre, le nombre de *tri-tris* semble n'avoir pas diminué. Sa délicatesse provoque l'appétit, chacun en mange volontiers; on le fait frire, on l'accommode au court-bouillon. Le poisson pour lors est si jeune, ses écailles sont si petites, sa tête si tendre, sa queue et ses nageoires si molles, ses arêtes si faibles, qu'on le mange tout entier sans le vider ni le dépouiller. A mesure qu'il prend de l'accroissement, il change de nom suivant la conformation qui lui est propre, les marques caractéristiques, le genre et l'espèce qui les distinguent. Le *tri-tri* pris ensemble est blanc quand il est frais; il noircit à vue d'œil, et perd sa qualité hors de l'eau: il faut conséquemment le faire cuire aussitôt.

Outre tant de divers poissons de rivière dont le frai forme ce qu'on appelle le *tri-tri*, il s'en rencontre aussi de mer, qui ont été formés à l'embouchure des rivières; ceux-ci ne remontent pas beaucoup, ils vont, viennent, coupent hardiment le fil de l'eau et les courans, de sorte qu'ils semblent jouer dans les eaux douces, qui sont les plus près des eaux salées: c'est là qu'on les enlève, et qu'on les force malgré eux à devenir *tri-tri*, pour servir d'ornement à nos tables. Le pisquet, petit poisson de mer qui n'acquiert jamais plus de 14 à 15 lignes de longueur, éprouve souvent ce triste sort, de même que le cailleu, le mulet-de-mer, le cailleu-tassart, la sardine, etc.

TRONCHON. Poisson du genre stromaté. V. *Fiatole*.

TROUBLE. V. *Truble*.

TROUIE, TROUCIE ou TROUETTE, Poisson. V. *Doré*.

TROUELLE. Petite baguette souple et pliante, qu'on passe entre les mailles de quelques filets à

manche, comme les verveux, pour faire un petit cercle qui tient le filet ouvert. V. *Filet*.

TROUILLOTTE. Sorte de petit filet qu'on nomme ailleurs *Caudrette* ou *Chaudrette*. V. ces mots.

TROUPILLE. Altération du mot *Torpille*. V. ce mot.

TROUTE. C'est la *Truite*. V. ce mot.

TRUBLE ou TROUBLE. Le terme de *truble* est en quelque façon générique : il signifie un filet en poche, dont l'embouchure est attachée à un cercle de bois ou de fer qui porte un manche; mais il y en a de différentes grandeurs, et leur forme varie plus ou moins, ce qui peut avoir engagé à leur donner différens noms.

En général, c'est, comme nous venons de le dire, un filet en poche, et monté sur un cercle ou sur un ovale.

Les grandes trubles, *Pl.* 24, *N°. VII*, *fig.* 10, que quelques pêcheurs nomment *maniolles*, sont formées d'un cercle de bois qui est traversé par une perche, laquelle en forme le manche.

On fait des trubles moins grandes, *fig.* 11, dont le cercle est de fer; en ce cas, il y a, à la circonférence du cercle, une douille qui reçoit un manche de bois.

La plupart des trubles sont rondes; cependant on en fait de carrées, qui sont plus commodes pour prendre le poisson qu'on a renfermé dans des huches, boutiques, bascules, etc., parce qu'à cause de leur forme elles s'appliquent mieux sur les planches qui forment le fond de ces sortes de réservoirs.

A l'égard du filet, on fait la poche plus ou moins grande et les mailles de différentes ouvertures, suivant l'usage qu'on se propose d'en faire. Si c'est pour prendre des crabes et des homards dans les roches, les mailles peuvent être assez larges; mais quand on se propose de prendre des chevrettes, il est nécessaire de tenir les mailles plus serrées. On voit, dans la *Pl.* 24, *N°. III*, des hommes et des femmes occupés à faire cette pêche.

A l'île de Ré, les femmes et les filles pêchent, entre les roches et dans les herbiers, de grosses chevrettes avec une espèce de truble qu'elles nomment *treille* ou *trulot*. Cet instrument, *Pl.* 25, *N°. VIII*, est formé d'une longue perche, au bout de laquelle est assemblée à tenon une traverse de bois, et à un pied de distance une autre traverse qui lui est parallèle : on attache un bout de filet à ces traverses, qui, pour cela, sont percées de trous; les mailles n'ont que 2 ou 3 lignes d'ouverture, et sont faites avec de la ficelle. Les femmes poussent cette espèce de truble devant elles dans les roches et le goémon lorsque la mer est basse.

Dans l'Adour, près Bayonne, deux pêcheurs se mettent dans un petit bateau : l'un rame, et conduit le bateau fort près du bord; l'autre plonge dans l'eau une grande truble, *Pl.* 24, *N°. VII*, *fig.* 10, qu'ils nomment *maniolle*; il la pousse devant lui, et la relève de cette façon, il écume tous les petits poissons qui se sont retirés au bord de l'eau.

Cette pêche réussit quand les eaux sont troubles et blanches, parce qu'alors les poissons s'approchent des bords, où le courant est moins rapide qu'au milieu de la rivière, et ils sont moins effarouchés par la truble; mais il faudrait que les mailles de ce filet eussent au moins un pouce en carré, pour ne pas prendre les poissons du premier âge.

Dans la baie et même le port de Brest, on pêche des prétrots ou éperlans bâtards, qui se tiennent autour des vaisseaux. Pour cette pêche, on se met dans une chaloupe avec des espèces de grandes trubles, dont les unes, qu'on peut nommer *maniolles*, sont emmanchées d'une perche, et d'autres, qui n'ont point de manche, se hissent au moyen d'un cordage qui passe dans une poulie frappée au mât de la chaloupe : ils les nomment, pour cette raison, *hunières*.

Il y a de petites trubles, *Pl.* 24, *N°. VII*, *fig.* 6 et 7, qu'on nomme volontiers *lanets aux sauterelles*. Au lieu d'avoir leur filet monté sur un cercle rond, elles l'ont sur un morceau de bois contourné comme celui des raquettes à jouer à la paume : les unes ont un manche assez long, *fig.* 6, et les autres seulement une poignée, *fig.* 7. L'usage de ces lanets est pour prendre des chevrettes et des sauterelles dans les algues.

Dans la Garonne, on pêche en bateau avec un filet qu'on nomme *coulette* ou *tire-rive*, espèce de lanet dont la monture est comme celle d'une raquette de paume, et a environ 3 brasses de diamètre. Le filet forme un sac qui peut avoir 4 ou 5 brasses de profondeur; le poisson qui y entre se fait sentir par la secousse qu'il donne au filet; d'autant plus qu'il y a une corde attachée au fond du filet, et dont le pêcheur tient le bout. On prend avec ce filet toutes sortes de poissons, mais rarement des saumons et des truites, et jamais des créas.

Les Provençaux nomment *salabres* deux espèces de filets, dont un ressemble à la truble, *Pl.* 24, *N°. VII*, *fig.* 10, excepté que la perche du milieu ne traverse point le cercle, mais y tient seulement par un endroit, comme on le voit à la truble *N°. II*, *Pl.* 9, *fig.* 1. Le cercle est cependant de bois; on le fortifie, à l'endroit où s'attache le manche, avec deux pièces courbes. Ce filet sert principalement à prendre de petits poissons appelés *melets*, qu'on sale pour la nourriture du peuple.

L'autre espèce, qu'on nomme *salabre de fond*, n'a point de manche; son cercle est soutenu, comme le plateau d'une balance, par trois cordes qui se réunissent en une : c'est une espèce de *caudrette*.

Je reviens au *salabre*. Les pêcheurs, apercevant du poisson à une petite profondeur d'eau, passent le salabre par-dessous, au moyen de son long manche; lorsqu'on relève le filet, le poisson se trouve pris dans la poche; mais cette pêche ne réussit qu'entre les rochers, dans les canaux et auprès des piles des ponts, après que la mer a été agitée ou lorsqu'on pêche au feu.

On se sert du salabre à Narbonne pour tirer le poisson des bourdigues.

On fait encore usage d'une petite truble, qu'on nomme *trubleau* ou *troubleau*, pour prendre des écrevisses.

TRUBLE A BOIS. Instrument de pêche prohibé par les ordonnances de 1326, 1388, 1402, 1515 et 1560, citées par Saint-Yon, p. 224, et auxquelles

se réfère l'ordonnance de 1669, tit. XXXI, art. 10. Toutefois l'usage de tous les instrumens à bois était permis quand l'ouverture en était assez large pour qu'un homme pût y mettre tous ses doigts. (*Saint-Yon, p.* 225.)

TRUBLEAU. Petite truble.

TRUIE ou PLATE. Nom qu'on donne à Granville à la morue préparée en vert quand elle est maigre et plate.

TRUMPO. C'est une espèce de *Cachalot*. V. ce mot.

TRUITE, *salmo-trutta*. Espèce de poisson du genre *salmone*, qu'on trouve dans presque toutes les contrées du globe, et particulièrement dans les lacs des pays de montagnes.

Description. — Le *Dictionnaire des Pêches* de l'*Encyclopédie*, qui est extrait du *Traité des Pêches* de Duhamel, contient une longue dissertation sur les nombreux rapports qui se trouvent entre le *saumon* et la *truite*. Ces deux espèces appartiennent en effet au même genre; mais elles se distinguent par des caractères très-marqués. Il paraît que Duhamel a confondu avec la truite ordinaire plusieurs espèces de poissons du genre *salmone*, telles que la *truite saumonée*, l'*omble-chevalier*: c'est ce qui se remarque par la grandeur et le poids qu'il attribue à la truite des lacs de Genève et de Neufchâtel, et qui ne conviennent qu'à l'*omble-chevalier*, et par la propriété qu'il suppose à la truite de vivre dans la mer et de remonter les rivières, propriété qui appartient à la *truite saumonée* et au *saumon*.

Comme les poissons ont été bien décrits depuis l'époque où Duhamel écrivait, c'est principalement dans les ouvrages modernes, l'*Histoire des Poissons*, par Lacépède, et le *Nouveau Dictionnaire d'Histoire naturelle*, que nous puiserons ce que nous allons rapporter sur ce poisson.

La truite (*Pl.* 8, *fig.* 4) a 14 rayons à la première nageoire du dos, 11 à celle de l'anus, 13 à chaque ventrale; la caudale peu échancrée; les écailles de couleur argentée et dorée; les côtés de la tête et du corps d'un jaune doré, mêlé de vert; les pectorales d'un brun mêlé de violet; les ventrales et la caudale dorées; la nageoire adipeuse, de couleur d'or, avec une bordure brune; l'anale variée de pourpre, d'or et de gris de perle; la dorsale parsemée de petites gouttes purpurines; le dos marqué par des taches noires, et les côtés par des taches rouges entourées d'un bleu clair; la tête grosse; la mâchoire inférieure un peu plus avancée que la supérieure, et garnie, comme cette dernière, de dents pointues et recourbées; sept ou huit dents sur la langue; trois rangées de dents de chaque côté du palais; la ligne latérale droite; les écailles petites. La longueur ordinaire de la truite est de 12 à 15 pouces (3 ou 4 décimètres); elle pèse alors de 12 à 13 onces (3 ou 4 hectogrammes); on en pêche cependant, dans quelques rivières, du poids de 4 à 6 livres (2 ou 3 kilogrammes). On parle d'une truite pêchée en Saxe du poids de 8 livres (4 kilogrammes), et de plusieurs individus pris dans le Gardon, qui pesaient 18 livres (9 kilogrammes).

Lieux que les truites préfèrent. — Elles aiment une eau claire, froide, qui descende des montagnes élevées, qui s'échappe avec rapidité, et qui coule sur un fond pierreux. On en trouve rarement dans les eaux stagnantes, dont le fond est boueux. Voilà pourquoi les truites sont très-rares dans la Seine, dont les eaux sont trop douces pour elles et trop lentes dans leur cours; et voilà pourquoi au contraire on en rencontre dans les lacs élevés, tels que ceux du Léman, de Joux, de Neufchâtel, et dans des amas d'eau situés à près de 2,000 mètres (6,000 pieds) au-dessus du niveau de la mer, dans les Pyrénées.

Les grandes chaleurs peuvent incommoder la *truite* au point de la faire périr: aussi la voit-on, vers le solstice d'été, lorsque les nuits sont très-courtes et qu'un soleil ardent rend les eaux presque tièdes, quitter les bassins pour aller habiter au milieu d'un courant, ou chercher près du rivage l'eau fraîche d'un ruisseau ou celle d'une fontaine. Elle peut d'autant plus aisément choisir entre ces divers asiles, qu'elle nage contre la direction des eaux les plus rapides avec une vitesse étonnante, et qu'elle s'élance au-dessus des digues ou des cascades de plus de 2 mètres (6 pieds) de haut.

Elle ne doit cependant changer de demeure qu'avec précaution. On assure que, si pendant l'été les eaux sont très-chaudes, et qu'après y avoir pêché une *truite* on la porte dans un réservoir très-frais, elle meurt bientôt, saisie par le froid soudain qu'elle éprouve.

Nourriture. — La *truite* se nourrit de petits poissons très-jeunes, de coquillages, de crustacés, de vers, d'insectes, et particulièrement d'éphémères et de phryganes, qu'elle saisit avec adresse lorsqu'elles voltigent auprès de la surface de l'eau. Comme la truite ne mange point de végétaux, il faut, dans les étangs à *truites*, jeter, pendant l'hiver, les animaux morts qu'on peut se procurer, les viandes gâtées et les entrailles des volailles, etc., que l'on consomme dans la maison.

Propagation. — Le frai de la truite, observe M. Dralet dans ses *Considérations sur l'Histoire des Poissons*, commence avec les premiers froids, et l'époque en est plus ou moins avancée suivant la hauteur des lieux où elle habite et à hauteur égale, suivant leur éloignement de l'équateur; car tout le monde sait que l'hiver se fait sentir beaucoup plus tôt sur la cime des montagnes que dans les vallées, et dans les vallées que dans les plaines; on sait aussi que la même progression se remarque à mesure que l'on s'éloigne des pôles. Il résulte de là que le frai de la truite a lieu beaucoup plus tôt à la source d'une rivière qu'à son embouchure, et que dans deux lacs éloignés l'un de l'autre, c'est le plus septentrional où le frai commencera plus tôt. Cette observation de M. Dralet sur l'époque du frai de la truite, qui arrive avec les premiers froids, tandis que celle du frai des autres poissons arrive avec le retour de la belle saison, se trouve d'accord avec les remarques que nous trouvons dans les ouvrages d'histoire naturelle. En effet, nous voyons que c'est depuis le mois de septembre jusqu'en octobre qu'il entre le plus de truites dans le Rhône; que, dans les contrées sur lesquelles Bloch a eu des observations, ces poissons fraient dans l'automne; que, dans la ci-devant province du Limousin, les truites

quittent également, au commencement ou vers le milieu de l'automne, les grandes rivières pour aller frayer dans les petits ruisseaux. M. Dralet a lui-même observé que la truite fraie près des sources de la Garonne dès le mois de septembre; tandis qu'à Saint-Béat, dont l'élévation est de 502 mètres au-dessus du niveau de la mer, le frai ne se fait remarquer qu'en octobre ou au commencement de novembre, et environ un mois plus tard à Toulouse, qui n'est élevé que de 132 mètres.

Il résulte de ces observations que la disposition de l'art. 6 du tit. XXXI de l'ordonnance de 1669, qui défend de pêcher dans les rivières où la truite abonde depuis le 1er. février jusqu'à la mi-mars, parce que cette disposition suppose que c'est le temps du frai de la truite, n'est point conforme à ce qui a lieu le plus généralement : c'est depuis l'automne jusque vers la fin de janvier que ce poisson fraie le plus communément, et s'il y a des contrées où le frai se remarque à d'autres époques, cela est beaucoup plus rare; il faut donc, à l'égard de la truite, comme pour quelques autres poissons dont l'époque du frai varie suivant les localités, que la prohibition de la pêche soit déterminée par des réglemens locaux.

Lorsque les truites veulent frayer, elles remontent dans les ruisseaux, et quelquefois dans les rigoles qui ne sont entretenues que par des eaux pluviales. Elles cherchent le rivage, se placent entre les racines d'arbres et entre les grosses pierres, ou sur un gravier couvert par un léger courant; elles s'agitent, se frottent et pressent leur ventre contre le gravier ou le sable, et y déposent leurs œufs, que le mâle arrose plusieurs fois dans le jour de sa liqueur fécondante. Ces œufs, à l'époque de la ponte, ont souvent la grosseur d'un pois, et il n'est pas surprenant que les truites en aient moins que plusieurs autres poissons d'eau douce; cependant elles multiplient beaucoup, parce que les poissons voraces, qui pourraient manger les jeunes truites, vivent pour la plupart loin des eaux froides, que préfèrent les truites. On prétend que le plus dangereux ennemi de ce poisson est la truite elle-même, les grosses mangeant très-fréquemment les petites.

Qualités. — La chair de la *truite* est blanche, tendre, d'un bon goût et facile à digérer même par les personnes qui ont l'estomac faible. Elle est principalement recherchée quand elle est fraîche, que le poisson a vécu dans une eau claire et pure, et qu'il a été pris pendant l'été, époque où il est plus gras et rétabli de la fatigue de la ponte. Dans le temps du frai, la chair perd beaucoup de sa délicatesse, et il y a des rivières, la *Touvre*, par exemple, où la truite est dans toute sa bonté depuis le mois de mai jusqu'au mois de novembre, et dans d'autres elle commence dès l'automne à perdre de sa qualité : l'époque du frai est donc à considérer non-seulement pour la pêche de ce poisson, à cause du tort qu'elle fait alors à la reproduction, mais encore à la qualité de la truite. Dans les pays où la pêche des truites est abondante, on les sale et on les marine comme les saumons.

Pendant long-temps, ce poisson a été nommé dans plusieurs pays le roi des poissons d'eau douce. Du temps des Romains, il ornait déjà les tables les plus délicates. En Allemagne, quelques princes s'en étaient réservé la pêche exclusive.

La truite paraît ordinairement sur nos tables assaisonnée de la même manière que le brochet : on la fait cuire dans un court-bouillon, et on la sert à sec comme plat de rôt. Lorsqu'on veut la faire servir comme entrée, on met dessous une sauce aux câpres, un coulis d'écrevisses ou autre, au goût du consommateur. On peut encore la faire cuire sur le gril après l'avoir fait tremper dans de l'huile, et la servir avec une sauce grasse ou maigre. Souvent aussi on la fait entrer dans les pâtés de poissons, et c'est peut-être la meilleure manière de l'apprêter pour l'envoyer au loin.

Les œufs de la truite sont très-gros au moment du frai, et d'une saveur excellente; on les emploie pour prendre l'*ombre-chevalier*.

Comme on ne voit guère la truite séjourner naturellement que dans les lacs élevés et dans les rivières ou ruisseaux des montagnes, elle est très-chère dans un grand nombre d'endroits. Elle mérite par conséquent, à beaucoup d'égards, l'attention de l'économe, et voici les principaux soins qu'elle exige.

Des étangs à truites. — On a cherché à multiplier les truites dans les étangs; mais souvent ces entreprises n'ont pas réussi. Il faut, pour former un bon étang à truites, une vallée ombragée, une eau claire et froide, un fond de sable ou de cailloux placé sur de la glaise ou sur une autre terre qui retienne les eaux, une source abondante ou un ruisseau qui, coulant sous des arbres touffus, et n'étant pas très-éloigné de son origine, amène, même en été, une eau limpide et froide; des bords assez élevés, pour que les truites ne puissent s'élancer par-dessus; de grands végétaux plantés assez près de ses bords pour que leur ombre entretienne la fraîcheur de l'eau; des racines d'arbres ou de grosses pierres, entre lesquelles les œufs puissent être déposés; des fossés ou des digues, pour prévenir les inondations des ravins ou des rivières bourbeuses; une profondeur de 3 mètres environ (9 pieds), sans laquelle les truites ne trouveraient pas un abri contre l'orage, monteraient à la surface de l'eau lorsqu'il menacerait, y présenteraient souvent un grand nombre de points blanchâtres ou livides, et périraient bientôt; une quantité très-considérable de loches ou de goujons et d'autres petits cyprins, dont les truites aiment à se nourrir, ou une très-grande abondance de morceaux de foie hachés, d'entrailles d'animaux, de gâteaux secs, faits de sang de bœuf et d'orge mondé; des bandes garnies d'une grille assez fine pour arrêter l'alevin; enfin il faut avoir soin d'éloigner les poissons voraces, les grenouilles, les oiseaux pêcheurs, les loutres, et de casser pendant l'hiver la glace qui peut se former sur la surface de l'eau.

On empoissonne ordinairement les étangs à truites avec soixante truites par arpent, et on choisit le commencement de l'hiver, comme l'époque la plus favorable pour faire cette opération.

Lorsque, pour peupler un étang, on est obligé d'y transporter des truites d'un endroit un peu éloi-

gné, il faut ne placer dans chaque vase qu'un petit nombre de ces salmones, renouveler l'eau dans laquelle on les a mis, et l'agiter souvent.

Des variétés de la truite. — Différentes eaux peuvent cependant être assez froides et assez rapides pour que les truites y vivent, et avoir néanmoins des propriétés particulières qui influent sur ces salmones au point de modifier leurs qualités, leurs couleurs, leurs formes et leurs habitudes, et de produire des *variétés* très-distinctes et plus ou moins constantes.

M. Decandolle assure que les truites prises dans le Rhône diffèrent de celles que l'on pêche dans le lac de Genève, par la grandeur de deux taches noires placées sur les joues. Suivant le même naturaliste, celles de l'Arve sont plus minces et plus allongées.

On en voit d'effilées et d'autres très-courtes. Le ruisseau appelé le *Queyrou*, près des Pénières, dans l'Auvergne, en nourrit qui sont arrondies et qui ont le dos voûté; dans celui de Narbois, les truites sont courtes, arrondies et d'une nuance presque jaune; dans un autre ruisseau, nommé *Enlan*, elles sont allongées, grises et légèrement tachetées.

Suivant M. Noël, de Rouen, les truites de Palluel ont une grande réputation en Normandie : ce sont les plus délicates que nous possédions dans nos eaux douces. Après les truites de Palluel, viennent celles de la rivière de Robec, qui se perd dans la Seine, à Rouen. On connaît, dans nos différentes rivières, sept ou huit variétés de truites, qui diffèrent entre elles par la couleur, les taches, etc. On dit que la plupart des truites de la ci-devant Saintonge sont blanchâtres; que celles du Languedoc sont, les unes jaunes, d'autres brunes; enfin que les unes ont peu et les autres beaucoup de mouchetures de différentes couleurs.

On prend dans la Touvre, rivière de France, dans le ci-devant Angoumois, qui prend sa source dans des rochers, à environ une lieue et demie au-dessus de Ruelle, et dont les eaux sont très-vives, une prodigieuse quantité de très-bonnes truites, qui ont la chair blanche, et d'autres qui sont rouges, et qu'on appelle *saumonées*. Les pêcheurs de cette rivière prétendent qu'on ne peut pas distinguer sûrement les *truites saumonées* des autres à l'extérieur, non plus que les mâles d'avec les femelles, excepté, disent-ils, dans le temps du frai, où la couleur des mâles est plus brune et celle des femelles plus argentée; mais ils distinguent une variété de *truite*, qu'ils estiment plus que toutes les autres : ils la nomment *gardonnière*, parce que, suivant eux, elle est très-friande de gardons, et qu'on lui en trouve fréquemment dans l'estomac. Les *truites* dites *gardonnières* sont toutes saumonées, plus courtes et plus larges que les truites ordinaires, et leurs écailles sont plus fines et plus blanches.

On pêche dans quelques lacs, rivières ou ruisseaux d'Écosse, plusieurs variétés de la truite : une jaune et beaucoup plus large ou plus haute que la truite ordinaire; une autre, qui a la tête beaucoup plus petite, et les côtés tachetés d'une manière aussi élégante que brillante; d'autres enfin, auxquelles on a donné les noms de *truite de mousse*, *truite de petite rivière*, *truite noire*, *truite blanche* et *truite rouge*.

Bloch en a fait connaître une, qu'il a désignée par la dénomination de *truite brune*, et qui a la tête et le ventre plus gros que la truite commune, la chair très-délicate et rouge lorsqu'elle est cuite, de même que celle du *saumon* et de la *truite saumonée*. Cette variété habite plusieurs des rivières qui se jettent dans la Baltique ou dans la mer qui baigne les côtes de Norwege.

De la pêche de la truite. — On la prend ordinairement avec la *truble*, à la *ligne*, à la *louve* ou à la *nasse*.

Si l'on emploie la *truble* ou *trouble*, il faut la lever très-vite lorsque la truite y est entrée, pour ne pas lui donner le temps de s'élancer et de s'échapper.

Pêche à la ligne. — La ligne doit être forte, afin que le poisson ne puisse pas la casser par ses mouvemens variés et rapides.

La manière de garnir l'hameçon n'est pas la même dans différens pays. On y attache de la chair tirée de la queue ou des pattes d'une écrevisse; de petites boules composées d'une partie de camphre, de deux parties de graisse de héron, de quatre parties de bois de saule pourri et d'un peu de miel; des vers de terre; des sangsues coupées par morceaux; des insectes artificiels, faits avec des étoffes fines de différentes couleurs; des membranes, de la cire, des poils, de la laine, du crin, de la soie, du fil, des plumes de coq ou de coucou. On change la couleur de ces fils, de ces plumes, de ces soies, de ces poils non-seulement suivant la saison et pour imiter les insectes qu'elle amène, mais encore suivant les heures du jour, et on les agite de manière à leur imprimer des mouvemens semblables à ceux des insectes naturels les plus recherchés des truites. La pêche avec ces appâts factices réussit sur-tout vers le lever du soleil et pendant la nuit.

Quand l'eau est trouble, on peut pêcher les truites avec la *Ligne à perche* (voy. ces mots), dont on remplace l'hameçon n°. 5 par un hameçon n°. 1. Voici, d'après le *Pêcheur français*, la manière de procéder à cette pêche : on sonde la profondeur de l'eau, et on dispose la ligne de manière que l'hameçon soit soutenu à 2 pouces du fond. On amorce ce dernier avec un gros ver de terre ou une sangsue, et on jette la ligne à l'eau. Un silence profond est une des conditions essentielles pour obtenir du succès; mais si l'eau est claire, le silence même ne trompera pas la truite, qui est méfiante, et fuit dès qu'elle aperçoit la moindre chose d'extraordinaire.

Pour pêcher des truites avec des insectes artificiels, on se sert de la *canne à moulinet* (*Pl.* 11, *fig.* 17), sur laquelle on monte la *ligne à truite*, dont la longueur doit être de 40 à 50 aunes.

Le pêcheur, ainsi approvisionné, choisit un beau temps, et préférablement l'époque du lever et du coucher du soleil; et arrivé à l'endroit où il veut pêcher, il monte sa ligne sur la canne, après l'avoir passée dans tous les anneaux placés le long de cette canne, et il la roule sur le moulinet jusqu'à ce qu'elle n'ait qu'une longueur égale à celle de la

canne, pour avoir la facilité de lancer l'hameçon plus commodément. Cela fait, il se promène le long du rivage, pour tâcher d'attraper un des insectes qui y voltigent, et lorsqu'il en a saisi un, il cherche dans les insectes artificiels dont il a fait provision celui qui ressemble le plus à l'insecte naturel dont il s'est emparé. Il attache alors au bout de la ligne l'hameçon qu'il a garni de l'insecte artificiel. Ces précautions, quoique minutieuses, sont essentielles pour tromper le poisson qu'on veut attirer.

Il faut avoir soin, lorsqu'on s'approche de l'eau, d'observer le plus grand silence, et de tâcher de se dérober à la vue du poisson, en se cachant, s'il est possible, derrière les arbres qui se trouveraient sur le rivage. On jette alors la ligne à l'eau, en ayant l'attention de maintenir la mouche à la surface, et d'imiter, par les mouvemens qu'on lui communique, les efforts que fait l'insecte naturel, qui, tombant à l'eau, cherche, par des sauts en différens sens, à se dégager et à conserver la vie.

Si une truite aperçoit l'insecte tomber à l'eau, et si les sauts qu'elle lui voit faire sont bien naturels, bientôt elle monte à la surface de l'eau, d'où elle s'élance sur cette amorce trompeuse, que le pêcheur continue d'agiter. Lorsqu'elle saisit l'insecte, il faut se hâter de dérouler le moulinet, car elle s'efforcerait de rompre la ligne; mais après qu'on a dévidé toute la ligne si cela est nécessaire, la truite, épuisée par ses efforts, ralentit ses mouvemens, et se laisse bientôt entraîner par le pêcheur, qui l'attire à lui en roulant de nouveau la ligne sur le moulinet. Lorsque ce poisson a été amené à sa portée, il achève, en se servant de l'*Epuisette* (voy. ce mot), d'enlever sa proie, qui, sans toutes ces précautions, aurait échappé à son adresse ou rompu la ligne.

On ne doit jamais rester long-temps à la même place : cette pêche se fait en se promenant sur le rivage, parce que, n'attirant le poisson par aucune amorce, il faut nécessairement changer souvent de position.

Pêche avec le véron.—Pour pêcher la truite avec le véron, on se sert de la même ligne que pour le brochet, et on s'y prend absolument de la même manière.

Pêche avec les louves et les nasses. — Quand on se sert de nasses ou de louves, on y place, pour attirer un plus grand nombre de poissons, un linge imbibé d'huile de lin ou de chenevis. Quelques personnes conseillent d'y mêler du *castoréum* et du camphre fondus.

Au reste, la pêche des truites se fait de la même manière que celle des saumons. V. *Saumon*.

Pêche avec le trident. — Dans l'Arnon, auprès de Genève, on pique ces poissons avec un trident lorsqu'ils remontent contre une chute d'eau produite par une digue.

Pêche des truites dans le Léman. — On fait une pêche considérable à l'endroit où le Rhône sort du lac Léman, dans lequel se jette la rivière d'Arnon.

Voici la description de cette pêche, qui se trouve dans le *Dictionnaire des Pêches* et dans le *Buffon* de Sonnini, et qui est due à M. Pictet de Genève :

« Pour prendre les truites qui passent du lac dans le Rhône, ou du Rhône dans le lac, on ferme le Rhône, à sa sortie du lac, par un clayonnage en bois disposé en zigzag; les angles de ce grillage, alternativement saillans du côté du lac et du côté du Rhône, présentent de part et d'autre des espèces d'avenues triangulaires, dont chacune se termine par une nasse ou cage construite en fil de laiton, et arrangée de manière que les poissons qui y entrent ne peuvent pas en sortir. Celles de ces nasses qui répondent aux angles saillans des côtés du lac se nomment *nasses de remonte*, et les autres *nasses de descente*. Comme ces nasses sont très-pesantes, on se sert d'un tour pour les lever et en tirer le poisson, que l'on porte ensuite dans un grand réservoir construit au bord du Rhône. On laisse ordinairement tous les passages libres dès la fin de juin, afin de donner aux truites la liberté d'aller frayer dans le fleuve; on les referme vers le milieu d'octobre, ce qui divise le temps de la pêche en deux saisons, celle du printemps, qui dure depuis la fin de janvier jusqu'en juin; et celle de l'automne, qui commence en octobre et qui finit avec le mois de janvier. Dans l'une et l'autre de ces saisons, on prend des truites à la remonte et à la descente, mais dans des proportions bien différentes; sur 489 truites, on en pêche 36 à la descente du printemps, 34 à la descente de l'automne, 16 à la remonte du printemps, 403 à la remonte de l'automne.

Il paraît qu'on estime beaucoup plus les truites qui descendent du lac que celles qui y entrent, et cela, parce que ces dernières ont éprouvé dans la rivière la fatigue du frai, et que probablement plusieurs ne sont pas encore rétablies.

Les truites que l'on prend dans le lac ou dans les rivières qui s'y déchargent se distinguent en *truites du lac* ou *d'été, truites du Rhône* ou *de la ferme*, et *truites des petites rivières*. Les truites qu'on nomme *du Rhône* sont celles que l'on prend à l'endroit où le Rhône sort du lac. La pêche en appartient à la ville de Genève, qui l'afferme à des particuliers; ce qui fait appeler *truites de ferme* celles qu'on prend à cette pêcherie : on nomme *truites d'été* celles qu'on prend en toutes saisons dans le lac même. Enfin il y a encore des truites qu'on prend, soit dans le Rhône, soit dans de petites rivières, qui se rendent, les unes dans le lac, et les autres dans le lit du Rhône.

Dans le mois de mai, il passe des truites du lac dans le Rhône, mais en petite quantité : c'est depuis le mois de septembre jusqu'en octobre que la descente en est plus considérable, et qu'on prend les plus grosses. Parmi les truites qui descendent dans le Rhône, il y en a, sur-tout des petites, qui, lors des chaleurs, entrent dans la petite rivière de l'Arve, pour jouir de la fraîcheur des eaux; elles sont, comme on l'a dit plus haut, minces et effilées; elles sont excellentes; on les nomme *guînes*, parce qu'elles diminuent, dit-on, de grosseur à proportion du temps qu'elles ont resté dans cette petite rivière. On assure que les grosses truites, qui descendent dans le Rhône en septembre et en octobre, passent rarement dans l'Arve, et qu'elles restent dans le Rhône, où elles fraient.

La descente des grosses truites étant finie, les *guînes* commencent à remonter dans le lac dès le

25 octobre : alors on ferme les nasses de descente dont nous avons parlé, laissant cependant un passage libre pour entrer dans le Rhône, et on ouvre les trois ouvertures où sont placées les nasses de remonte. Cette pêche dure à-peu-près jusqu'à la fin de l'année ; mais le temps où elle est le plus considérable, soit pour le nombre, soit pour la grosseur des truites, est depuis le 10 jusqu'au 20 décembre, et cela ne varie que de peu de jours : on prend à cette époque des truites de toute grosseur. Le *Dictionnaire des Pêches,* qui contient ces observations, dit qu'on en prend de 30 livres, poids de Genève, dont la livre est de 18 onces, et qu'il n'est pas rare d'en prendre de 20 à 25 livres, de sorte que sur 3 à 400 qu'on prend chaque année, il y en a bien 100 de ce poids ; mais il paraît qu'il y a erreur à cet égard, car les naturalistes que nous avons cités s'accordent à dire que le plus fort poids de la truite est de 5 à 6 livres, et même que les individus de ce poids sont rares.

Quant aux truites qu'on nomme *du lac* ou *d'été*, on les prend dans le lac également dans toutes les saisons de l'année, et ce n'est point par des moyens particuliers, mais pêle-mêle avec toutes les autres espèces de poissons, qui sont assez abondantes dans ce lac. Ces truites sont bonnes, mais pour l'ordinaire moins grosses que celles qu'on prend aux pêcheries établies soit au Rhône de Genève, soit à celui du Vallais.

Les truites du poids d'une livre, qu'on prend dans les petites rivières qui se déchargent dans le lac ou dans le Rhône, ont, les unes, la chair blanche, et les autres la chair rouge ou saumonée.

On a dit qu'on pêchait les truites tantôt avec des hameçons, tantôt avec des nasses ou des filets à manche, ou avec des seines ; mais la pêche la plus considérable se fait avec ce qu'on nomme le *grand filet,* qui est formé d'un grand sac, à l'embouchure duquel sont ajustées deux ailes de filet fort longues, dont chacune est tirée par un bateau. On attache aussi quelquefois le long d'une corde plusieurs nasses ou verveux, qu'on cale au fond de l'eau.

Il y a une façon de pêcher qui se fait avec un filet qu'on appelle *meni* ou *menia*, dont la construction est fort simple : c'est une nappe faite avec du fil très-délié. La corde qui borde la tête du filet est garnie de flottes de liége ; à celle qui borde le pied du filet est un grand nombre de filets, auxquels on attache de petites pierres grosses comme des noisettes, qui font un lest suffisant seulement pour maintenir le filet dans une situation à-peu-près verticale. On forme, avec plusieurs pièces de ce filet, une enceinte à l'embouchure d'une petite rivière ou d'un golfe ; quand le filet est tendu, on bat l'eau dans l'enceinte, pour obliger le poisson à donner dans le filet, qui, quand il est dans l'eau, n'est pas tendu avec force ; de sorte qu'étant très-fin, il peut céder aisément aux efforts du poisson qui s'y embarrasse : la secousse qu'il occasionne fait sauter les petites pierres ; quelques-unes entourent le poisson, et, passant dans une maille, le retiennent. Si le poisson s'agite dans ce filet, qui est très-délicat et tendu mollement, il s'y embarrasse de plus en plus, et fait rejaillir des pierres, qui, s'engageant dans des mailles, lient d'autant plus fortement le poisson.

Cette pêche est connue et pratiquée également dans les autres lacs de la Suisse, et principalement dans celui de Neufchâtel : les pêcheurs la nomment *étole*, et ils la font aussi pour prendre de petits poissons destinés à des amorces. »

Dispositions réglementaires sur la pêche de la truite.

L'art. 12 du tit. XXXI de l'ordonnance de 1669 ordonne aux pêcheurs de rejeter en rivière les truites qui ont moins de 6 pouces entre l'œil et la queue, à peine de 100 fr. d'amende et de confiscation. Nous avons fait remarquer précédemment que la disposition de l'art. 6 du même titre, sur la prohibition de la pêche en temps de frai, avait mal déterminé cette époque.

TRUITE SAUMONÉE, *salmo-trutta.* (Lin.) On a prétendu que la truite saumonée provenait d'un œuf de saumon fécondé par une truite, ou d'un œuf de truite fécondé par un saumon ; qu'elle ne pouvait pas se reproduire ; qu'elle ne formait pas une espèce ; mais cette opinion est contraire aux résultats des observations les plus nombreuses et les plus exactes. Toutefois, la *truite saumonée* n'en mérite pas moins le nom qu'on lui a donné ; sa forme, ses couleurs et ses habitudes la rapprochent beaucoup du saumon et de la truite.

Description. — La truite saumonée a la tête petite et en forme de coin ; les mâchoires presque également avancées ; les yeux petits, ainsi que les écailles ; la ligne latérale presque droite ; le nez et le front noirs ; les joues d'un jaune mêlé de violet ; le dos et les côtés d'un noir plus ou moins mêlé de nuances violettes ; la gorge et le ventre blancs ; la caudale et l'adipeuse noires ; les autres nageoires grises ; les taches noires de son corps quelquefois angulaires, mais le plus souvent rondes. Ces taches varient au surplus dans leurs formes et leurs nuances, suivant la nature des eaux.

On confond souvent avec la *truite saumonée* le salmone-*huch*, qu'on pêche dans le Danube, les grands lacs de la Bavière et de l'Autriche, et qui paraît habiter le lac de Genève, mais qui parvient à une grosseur bien plus considérable que la *truite saumonée.*

Habitation. — Elle habite un très-grand nombre de contrées et, de même que le *saumon*, alternativement la mer et les fleuves ; on la trouve principalement dans les lacs des hautes montagnes et dans les rivières froides qui en sortent ou qui s'y jettent ; elle aime les eaux vives et courantes, et les fonds de sable et de cailloux.

Nourriture. — Elle se nourrit de vers, d'insectes aquatiques et de très-petits poissons.

Propagation et accroissement. — Elle fraie dans l'eau douce au milieu de l'hiver, et parvient à la grandeur d'un saumon moyen, c'est-à-dire à 3 ou 4 pieds de long, et à 8 ou 10 livres de poids.

Qualités. — La chair de la *truite saumonée* est en général, et sur-tout avant le frai, tendre, exquise et facile à digérer. Elle devient rougeâtre par la cuisson, comme celle du *saumon.* Sa qualité, au surplus, peut s'altérer quand la rivière où la truite

saumonée se trouve reçoit une grande quantité de saletés; et on dit qu'un grand volume de sciures de bois, introduit dans l'eau par des usines, lui communique une maladie à laquelle on a donné le nom de *consomption*.

Pêche.—On pêche les truites saumonées avec des filets, des nasses et des lignes de fond, auxquelles on attache ordinairement des vers. Les procédés sont les mêmes que pour la truite ordinaire, seulement on emploie pour la pêche à la ligne des instrumens plus solides.

Conservation des truites saumonées. — Dans les endroits où l'on en prend une grande quantité, on les sale, on les fume et on les marine.

Pour les fumer, on élève sur des pierres un tonneau sans fond et percé dans plusieurs endroits; on y suspend ces poissons, et on les y expose pendant 3 jours à la fumée de branches de chêne et de graines de genièvre.

Pour les mariner, il faut les vider, les mettre dans du sel, les en retirer au bout de quelques heures, les faire sécher, les arroser de beurre ou d'huile d'olive, et ensuite les faire cuire sur le gril. Il ne s'agit plus alors que de les mettre dans des barils, alternativement sur des lits de feuilles de laurier, de romarin, de tranches de citron, de clous de girofle, de poivre, et de remplir les interstices de fort vinaigre qu'on a fait bouillir.

On les marine aussi dans l'huile, c'est-à-dire qu'après les avoir vidées, lavées et fait cuire, on les coupe par morceaux, dont on ôte les principales arêtes, et on les met dans des vases pleins d'huile.

TRUMPO. C'est une espèce de *Cachalot*. V. ce mot.

TUCA. Nom que l'on donne à un poisson du genre *gade*, plus court, plus plat et plus large que le merlan. Duhamel pense que c'est un *tacaud* ou un *lieu*.

TUNIN. Nom que l'on donne au marsouin dans quelques contrées du Nord. V. *Marsouin*.

TURBINÉES. Les coquilles turbinées sont univalves et roulées en spirale comme les limaçons.

TURBOT, *pleuronectes-turbot*. Poisson du genre pleuronecte, que l'on nomme aussi *faisan d'eau* ou *faison de mer*, *cailleteau* et *bertonneau*; en anglais, *breet*; en hollandais, *tarboth*; en allemand, *steinbotte* ou *butt*; en italien, *rhombo*, et dans plusieurs provinces méridionales de la France, *rhombe*.

Description. — Le turbot (*Pl. 7, fig. 8*) a la forme approchant de celle d'un losange, d'où lui est venu le nom de *rhombe*, qui lui a été donné par plusieurs auteurs. Il parvient à 5 ou 6 pieds de long, et on en prend quelquefois sur les côtes de France et d'Angleterre, qui pèsent de 25 à 30 livres. Il a 67 rayons à la nageoire du dos, 46 à l'anale; la caudale arrondie; le côté gauche marbré de brun et de jaune, et parsemé de tubercules osseux et pointus; le côté droit, qui est l'inférieur, blanc avec des taches brunes; la mâchoire inférieure plus avancée que la supérieure, et garnie, de même que cette dernière, de plusieurs rangées de petites dents; la ligne latérale se courbant autour de la pectorale, et les nageoires jaunâtres avec des taches et des points bruns.

Habitation et nourriture. — Le turbot habite dans la mer du Nord, la Baltique et la Méditerranée. Sa voracité le porte à se tenir auprès de l'embouchure des fleuves ou de l'entrée des étangs qui communiquent avec la mer, pour trouver un plus grand nombre de poissons qui remontent ou descendent les fleuves. Il se tient au fond de l'eau, se couvre de limon, et se tient ainsi en embuscade, en faisant un léger mouvement pour troubler l'eau et pouvoir saisir plus facilement sa proie. Il se nourrit principalement de petits poissons, de petits crustacés et de vers.

Propagation. —Il paraît qu'il fraie au printemps; car c'est la saison la plus favorable pour le prendre. Il est abondant dans toutes les mers d'Europe.

Qualités. — Le turbot est le meilleur poisson de toutes les espèces du genre pleuronecte : sa chair est blanche, ferme et très-savoureuse.

Pêche. — On le prend presque toute l'année, mais plus abondamment au commencement du printemps. Il s'en fait une pêche assez considérable sur les côtes de Suède, d'Angleterre et de France. On en trouve notamment en grand nombre entre Honfleur et l'embouchure de l'Orne, où l'on pêche ceux que l'on vend dans les marchés du Hâvre, de Rouen et de Paris. On se sert rarement de filets pour cette pêche : c'est avec des lignes de fond garnies d'un grand nombre d'hameçons amorcés avec des morceaux d'aigrefin ou de hareng, qu'on le prend ordinairement. Les Anglais, qui en font une plus grande pêche que nous, emploient pour appât de petits poissons encore en vie, et sur-tout de jeunes pétromyzons-prickas, qu'ils achètent de pêcheurs hollandais. On prétend même que les turbots ne sont point attirés par les amorces auxquelles d'autres poissons auraient mordu. Les pêcheurs anglais vont à la pêche dans des canots qui portent trois hommes. Chacun d'eux a trois cordes ou lignes de 3 milles anglais de longueur; on attache à chaque corde, de 6 pieds en 6 pieds, un crochet retenu par une ficelle de crin; des plombs maintiennent les lignes dans le fond de la mer; des morceaux de liége en indiquent la place, et on se règle sur les marées pour jeter ou relever les cordes.

Préparation du turbot. — On le prépare de plusieurs manières, au maigre et au gras. En général, on le fait cuire dans une saumure préparée à l'avance avec du sel, de l'ail, des oignons, de fines herbes, du persil, de la ciboule et du girofle, et à laquelle on a ajouté moitié de lait. Lorsqu'il a légèrement bouilli, on le sert ou à sec pour un plat de rôt, ou à la sauce aux câpres, ou à telle autre sauce maigre ou grasse pour entrée. Lorsqu'on veut le faire cuire au gras, on le met dans un vase avec des tranches de veau et de lard, du sel, du poivre, un bouquet de fines herbes, et un ou deux verres de vin blanc, et on le fait suer à petit feu. On le sert également à sec pour rôt ou avec toute autre sauce grasse.

TURBOT BOUCLÉ ou BOUILLÉ. C'est le *Pleuronecte Moineau*. V. ces mots.

U

UMBLE ou OMBRE-CHEVALIER. Poisson du genre *salmone*, qu'on pêche dans le lac de Genève. V. *Ombre-Chevalier.*

UMBRE ou OMBRE. Nom spécifique de plusieurs poissons. V. *Ombre.*

UMBRE. Poisson du genre *scienne*, que les naturalistes ont souvent confondu avec la *perche-umbre* ou le *Maigre* (voy. ce mot), quoiqu'il soit fort différent. On le connaît sous les noms de *scienne noire*, de *corbeau-de-mer*, *coracin*, *corp*, *durdo*, *vergo*, *umbre*, *umbrine* et *ombre-de-mer*.

Description. — Ce poisson a 10 rayons à la première nageoire du dos, 24 à la seconde; 2 rayons aiguillonnés et 8 articulés à celle de l'anus; la caudale arrondie; 2 aiguillons à la pièce postérieure de chaque opercule; le dos noir; le ventre argenté; la tête courte, couverte d'écailles; chacune des narines double; chaque mâchoire garnie de dents, mais à la mâchoire inférieure, elles sont plus nombreuses et plus petites; les écailles finement dentelées. Il parvient à un pied et demi de long.

Habitation. — On le trouve dans toutes les mers d'Europe, principalement dans la Méditerranée. Il vit en troupes dans les fonds pierreux et sablonneux, et ne paraît qu'au printemps sur les côtes; il remonte même les rivières, et principalement le Nil.

Nourriture. — Il vit de coquillages, de crustacés, de vers, etc.

Propagation. — L'umbre ne fraie qu'à la fin de l'été ou au commencement de l'automne.

Qualités. — La chair de ce poisson est agréable au goût. Les Anciens préféraient les *siennes-umbres* prises dans l'eau douce à celles prises dans la mer, et les jeunes aux vieilles. Ils attribuaient à ce poisson la propriété de guérir de la piqûre des scorpions, du charbon pestilentiel, et croyaient que son foie pouvait fortifier la vue.

Préparation. — Les umbres se mangent en friture ou au court-bouillon, ou simplement cuites dans l'eau, et assaisonnées avec du vinaigre et de l'huile. Les Anciens salaient ces poissons, en faisaient du *garum*, c'est-à-dire une espèce de saumure propre à assaisonner les autres mets: aujourd'hui qu'on en pêche encore beaucoup plus qu'on n'en peut consommer frais, on les sale et on les confit dans le vinaigre épicé, après les avoir vidés, lavés et légèrement grillés.

UMBRINES. V. *Umbre.*

UNICORNE. On donne ce nom à une espèce de *Chitou* et au *Narwhal*. V. ces mots.

UNIVALVE. Classe de testacés dont la coquille n'est composée que d'une seule pièce. Les univalves sont le plus communément tournés en spirale; les animaux qui les habitent sont tous des mollusques céphalés, c'est-à-dire qui ont une tête analogue à celle de l'hélice ou escargot. Presque tous sont ovipares; ils présentent à l'homme moins d'utilité que les bivalves, depuis que la couleur pourpre est tombée en désuétude. On n'en mange qu'un petit nombre d'espèces, soit parce qu'ils sont trop peu fournis de chair, soit parce que la plupart sont difficiles à prendre. V. les mots *Conchyliologie*, *Coquillage* et *Coquille*.

URANOSCOPE. Genre de poissons qui ne renferme qu'une seule espèce habitant les mers de l'Europe, le *Raspecon*. V. ce mot.

V

VACHE MARINE. Nom vulgaire d'un animal *amphibie*, du *Morse*. V. ce mot.

On donne aussi ce nom à la *Raie-Batis*. Voy. ce mot.

VACHE-DE-MER. Nom qu'en Normandie on donne au squale-roussette. V. *Roussette.*

VAGABONDES ou VARIANTES. On donne ce nom aux courtines qu'on change fréquemment de place. Il y a encore des courtines qu'on nomme *volantes*. V. *Parc.*

VAIRON. V. *Véron*. Quelques personnes donnent aussi le nom de *vairon* au jeune *goujon*.

VALET. Morceau de bois qui a un crochet à chacun de ses bouts, et sert à tenir tendue la portion du filet qui est faite pour continuer à le faire commodément. V. *Filet.*

VALOIS. Ancien instrument de pêche qui n'est plus connu, et dont l'usage était prohibé par les ordonnances de 1326, 1388, 1402, 1515 et 1550, citées par *Saint-Yon*, *p.* 224.

VALVES. On appelle ainsi les parties dont les coquilles sont composées. Il y a des coquilles univalves, bivalves et multivalves. V. *Coquille.*

VANDOISE, *cyprinus-leuciscus*. (Lin.) Poisson du genre cyprin, auquel on donne aussi le nom de *dard*, à cause de la rapidité de sa course, et qui est connu en Languedoc sous le nom de *sophie*, et à Lyon sous celui de *suiffe*.

Description. — Ce poisson parvient communément à la longueur de 4 à 5 pouces, et rarement à un pied; il a le corps allongé; la tête petite; le museau pointu; les écailles de moyenne grandeur; la queue fourchue; le dos brun; le ventre blanc, et une ligne latérale courbée vers le bas.

Habitation. — On le trouve dans les eaux pures et courantes des rivières de la partie moyenne de l'Europe, et dans la Loire; il se tient ordinairement à la surface de l'eau.

Nourriture. — Il vit de cousins et de vers.

Propagation. — Il fraie à la fin du printemps, et dépose ses œufs sur les herbages; il multiplie beaucoup.

Ennemis. — Il a de puissans ennemis, tels que le brochet et la perche, et dont il ne peut se garantir que par la rapidité de sa course.

Qualités. — La chair de la vandoise est légère, saine et agréable au goût, mais extrêmement chargée d'arêtes; ce qui fait que ce poisson est peu estimé. Il est cependant utile dans les rivières, où il sert de nourriture aux poissons voraces, et contribue ainsi à la conservation des espèces précieuses.

Pêche de la vandoise.

On prend la vandoise avec toutes sortes de filets, en même temps que les gardons et autres espèces de poissons. A l'époque du frai, on la pêche avec des nasses couvertes d'herbages.

La pêche à la ligne se fait dans des fonds de gravier, d'une profondeur de 3 à 4 pieds, et dont l'eau est vive et rapide. On se sert de la *Ligne à gardon* (voy. ces mots), en remplaçant les hameçons par ceux *N°. VI*, que l'on amorce avec des vers de terre ou des vers de viande, ou des fourmis ailées. M. Krez conseille de se servir d'un insecte connu des pêcheurs sous le nom de *porte-bois*, que l'on trouve sur l'eau des petits ruisseaux qui aboutissent à une rivière; cet insecte est enfermé dans une coque en forme de tuyau de plume, dont on le retire par la tête, si l'on veut l'avoir entier et propre à la pêche. C'est dans le mois de juillet, époque où les vandoises, ayant frayé, se trouvent affamées, que cette pêche se fait avec le plus de succès. On ne la pratique que le matin, et sans mettre de plomb à la ligne; on la cesse dès que le soleil paraît. Comme la vandoise est adroite à emporter les amorces, il faut la piquer promptement; du reste, on l'attire avec toutes espèces d'amorces.

VANGERON. Nom que l'on donne à un poisson des lacs de Lausanne et de Neufchâtel, et qui paraît être une espèce de *cyprin*, peut-être le gardon. Il a près des ouïes 2 nageoires couleur d'or; 2 sous le ventre, qui sont jaunes; un aileron derrière l'anus; un sur le dos; celui de la queue est fourchu. Ce poisson a la figure et la chair semblables à celles de la *carpe*.

VARANGUES. Ce sont les membres qui sont posés immédiatement sur la quille, et forment la partie la plus basse des couples. Quand on veut que les fonds du bâtiment soient fins, on donne de l'acculement aux varangues; on les fait plates quand on veut qu'ils tirent peu d'eau. Les varangues de l'avant sont acculées, celles de l'arrière encore plus. On nomme *maîtresse-varangue* celle du maître-couple, qui est vers le milieu de la longueur du bâtiment.

VARGADELLE ou VERGADELLE. Nom vulgaire du *saupe*, poisson du genre *sparc*. V. *Saupe*.

VARVOUTE. Filet à manche. V. *Guideau*.

VASTANGUE. C'est la *Raie-Pastenague*. Voy. ces mots.

VAS-TU, VIENS-TU. Pêche qui se fait avec un filet du genre des manets ou des tramaux, qu'on tend de terre par le travers d'un courant, au moyen d'une manœuvre passée dans une poulie de renvoi, qui est frappée à un rocher ou à un pieu. V. *Tramail*.

VATROUILLE. Tampon de laine attaché au bout d'une perche, qui sert à laver les morues.

VAVAIN. Gros câble, qui sert tant sur les rivières que sur la mer.

VEAU MARIN. Nom que l'on donne au phoque commun. V. *Phoque*.

VENETS. Espèce de petit bas-parc du genre des courtines, formé de filets demi-circulaires. V. *Parc*.

VENGERON. V. *Vangeron*.

VENGUDE. C'est ainsi qu'on nomme la grande entrée d'une bourdigue du côté de l'étang. Voyez *Bourdigue*.

VENTURON. Terme en usage au port de Fréjus, pour désigner un filet appelé *carrelet*. V. *Carreau*.

VERDIER, *scomber-chloris*. (Bloch.) Poisson du genre *caranx* de Lacépède, et que le docteur Bloch a appelé *verdier*, parce que les couleurs de ce poisson ressemblent à l'oiseau que l'on appelle *verdier*.

Ce poisson (V. la *Pl. 5, fig. 5*) a le corps large; la mâchoire inférieure plus avancée que la supérieure; l'iris de l'œil blanc; point d'écaille sur la tête ni sur les opercules; la langue lisse; l'anus rapproché de la gorge; les nageoires pectorales longues, rougeâtres à la base, et violettes à l'extrémité, de même que la caudale; et la chair grasse, molle et agréable au goût. On le trouve sur les rivages de l'Afrique, auprès d'Acara.

VERDON (HAPPE LE). Terme dont se sert un batelier, qui, en arrivant dans une île, dit à son camarade: *happe le verdon*, pour dire: *prends-toi au bois*.

VERDONE. On appelle ainsi, dans quelques endroits, le *labre-lourd*. V. *Labre*.

VERGADELLE. On donne ce nom, dans quelques ports de mer, aux *jeunes spares-canthères*, et dans d'autres au *gade-merluche*. V. *Merluche*.

VERGANDIER. On appelle ainsi, sur la côte de Normandie, un petit arbrisseau qu'on nomme ailleurs *houx-frélon*, et en latin *ruscus myrtifolius aculeatus*.

VERGO. Poisson du genre *scienne*, qu'on appelle aussi *corbeau*. V. *Scienne-Umbre*.

VERGUES. Pièces de bois plus grosses au milieu que vers les extrémités, qu'on attache au mât par le milieu, et sur lesquelles sont tendues ou encapelées les voiles.

VÉRON ou VAIRON, *cyprinus-phoxinus* (Lin.); *pisciculus varius* (Rond.). Poisson du genre *cyprin*, et dont le nom paraît dériver du mot latin *varius*, à raison de la diversité de ses couleurs.

Description. — Ce petit poisson (*Pl. 9, fig. 9*), dont la longueur dépasse rarement 3 pouces, a 10 rayons qui soutiennent les nageoires dorsales, anale et ventrale; le corps allongé, rond et couvert de petites écailles et d'une matière visqueuse très-abondante; la queue marquée d'une tache brune; la tête cunéiforme; les deux mâchoires égales et bordées de rouge; la ligne latérale droite. Ses couleurs sont diversifiées par raies ou par taches. Sa tête est d'un vert foncé. Chez les uns, on voit un mélange de bleu, de jaune et de noir; chez d'autres, de rouge, de blanc et de bleu; chez la plupart, on voit des raies bleues allant du dos à la ligne latérale. Les nageoires sont bleuâtres et tachetées de rouge.

Habitation. — Il se trouve dans les rivières et les ruisseaux de l'Europe, sur-tout dans les pays montagneux, et il est très-commun dans certains lieux du midi de la France. Il se plaît dans les fonds sablonneux et dans les eaux vives et courantes, et vient souvent à la surface et sur les bords de l'eau;

les eaux dormantes et marécageuses lui sont mortelles ; il meurt aussitôt qu'on le sort de l'eau.

Nourriture. — Les végétaux qu'il trouve dans l'eau sont sa principale nourriture.

Propagation. — Il fraie dans le mois de juin, et dépose ses œufs sur les rivages des rivières et des ruisseaux. Il multiplie beaucoup.

Ennemis. — Il a un grand nombre d'ennemis, sur-tout parmi les oiseaux d'eau, qui en font une destruction d'autant plus considérable, qu'il habite des eaux peu profondes et qu'il aime à se tenir à leur surface et sur les rivages.

Qualités. — La chair de ce poisson est blanche, tendre, fine et de très-bon goût. Elle ne se mange qu'en friture, comme le goujon ; mais sa plus grande utilité est de servir de nourriture aux gros poissons.

Pêche. — On le pêche avec de petits filets, l'épervier, le carrelet et la truble.

La pêche du véron à la ligne est une des plus agréables pour les femmes, parce qu'elle n'exige que des vers pour amorce, et que le poisson mord très-promptement à l'hameçon. On se sert de la ligne à ablette.

VERQUEUX. Synonyme ou corruption de *Verveux*. V. ce mot.

VERRAT. Nom que l'on donne au *maquereau* sur quelques côtes de France.

VERROTIERS. On appelle ainsi les pêcheurs qui fouillent le sable avec des pioches, louchets, cous, râteaux ou herses, pour en tirer les vers. On les transporte en vie dans des sébiles pleines d'eau de mer. V. *Pêche*.

VERS DES PÊCHEURS. On donne principalement ce nom au lombric terrestre, à l'arénicole des pêcheurs, à la larve de la mouche des charognes ; mais presque toutes les espèces de larves peuvent être employées à la pêche et prendre par conséquent cette dénomination. V. *Achée* et *Appât*.

VERT (SARDINES EN). On appelle ainsi celles qu'on couvre d'un peu de sel, comme les harengs braillés.

VERTAULET. Filet conique et à manche, qui sert, dans le comtat Venaissin, à prendre des truites.

VERTE (MORUE). On donne quelquefois le nom de *morues vertes* aux morues qui ont naturellement cette couleur ; mais on entend communément par *morue verte* celle qui est salée et qu'on ne sèche pas.

VERVEUX ou VERVIER, du latin *verriculum*. Les verveux qu'on nomme aussi *renards*, etc., sont des filets en forme de manche comme les *guideaux*, mais moins longs. Il y a des verveux simples et doubles.

Le verveux le plus simple (*Pl.* 36, *N°. VI, fig.* 2) est un filet en forme de cloche et un peu conique, d'une ou de 2 brasses (2 à 4 mètres) de longueur, dont l'entrée *a a* porte 3 ou 4 pieds. Le corps de ce filet va un peu en se retrécissant depuis *a* jusqu'à *f*, et prend une forme conique. A la pointe de ce cône, on fait un œillet, qui sert à fixer le verveux dans l'endroit où on le tend.

Le corps du filet *a a e* est soutenu par 4, 5, 6 cerceaux menus et légers, qu'on met en dedans.

Dans les environs de Nantes, où l'on fait usage du verveux qu'on nomme *loup*, pour joindre l'une à l'autre les gaulettes qui forment les cerceaux, on en passe les bouts dans des tuyaux de sureau. Ailleurs on fait cet ajustement plus proprement avec des révolutions d'un fil retors.

Le cerceau de l'entrée *a a* est plus grand que tous les autres, dont les diamètres vont toujours en diminuant.

On ajoute presque toujours devant le principal cerceau *a* ce que l'on nomme la *coiffe* (V. la *fig.* 3, *N°. IV, Pl.* 26). Cette partie, qui s'évase beaucoup, est soutenue par une portion de cercle dont les extrémités sont assujetties par une corde ou une barre de bois qui s'étend de l'une à l'autre. Au moyen de cette traverse, le côté de la coiffe qui est en bas, ayant une forme plate, s'applique plus exactement sur le terrain.

Le verveux, non compris la coiffe, est attaché à toute la circonférence du premier cerceau ; et comme le corps de ce filet est large, assez court, et soutenu en plusieurs endroits par des cerceaux, le poisson en sortirait aisément si l'on ne mettait pas en dedans un goulet, dans lequel on ajoute souvent un petit cerceau, pour que l'entrée en soit plus accessible au poisson.

C'est ce goulet qui caractérise le verveux, et qui établit sa différence d'avec le guideau. Si quelques pêcheurs mettent un petit goulet à l'embouchure des guideaux, comme nous l'avons dit, c'est une perfection qui est empruntée des verveux.

On conçoit que le poisson qui s'engage dans le goulet passe sans difficulté dans le corps du verveux par les fentes qui sont vers la pointe du goulet ; il en écarte les fils et les herbes qui se présentent à son passage. Une fois qu'il est dans le verveux, il se trouve à l'aise et nage de tous côtés sans jamais reprendre, pour en sortir, la route qu'il a suivie en y entrant. On le trouve immanquablement entre le corps du verveux et le goulet ; et comme il n'est pas gêné, on le retire sain et en vie, ce qui donne aux verveux un grand avantage sur les guideaux.

§ 1^er^. — *Des verveux à plusieurs entrées.*

Comme les poissons nagent en tous sens dans les eaux dormantes pour chercher leur nourriture, et que rien ne les détermine à suivre plutôt une route qu'une autre, on fait des verveux qui ont plusieurs entrées, quelquefois jusqu'à quatre, pour que le poisson y entre plus facilement.

Nous nous contenterons d'en représenter un, *Pl.* 26, *N°. VI, fig.* 3, qui a deux entrées.

Ce verveux, qui est cylindrique, se nomme *louve* ou *verveux à tambour*. Le corps du filet, qui est d'une égale largeur dans toute son étendue, est monté sur trois ou un plus grand nombre de cerceaux *A C, m, B d*. Ces cerceaux sont fermement attachés aux quatre perches *A B, S h, C d*. A chaque bout de ce tambour, il y a un goulet *A K C, B h d* ; de sorte que les poissons ont une égale facilité à entrer dans les verveux par un bout ou par l'autre.

On en fait de cubiques qui ont cinq entrées, et qu'on nomme, pour cette raison, *quinqueportes*.

Dans tous ces verveux, qui sont montés sur un bâtis de bois, il faut ménager une porte pour en retirer le poisson.

§ 2. — *De la manière de tendre les verveux ci-déssus décrits.*

Dans les rivières et les étangs, on se sert ordinairement de verveux semblables à celui de la *Pl.* 26, *N°. VI, fig.* 2, mais garnis de la coiffe. On cherche à les placer auprès des crônes ou dans des herbiers. Dans ce dernier cas, le pêcheur coupe l'herbe dans l'endroit où il se propose de placer le verveux; et comme les poissons qui se retirent dans les herbiers aiment à trouver une place nette d'herbes, il est avantageux d'y faire de petites routes qui aboutissent dans l'endroit où l'on place le verveux.

Les pêcheurs ayant attaché une pierre au bout du verveux, *fig.* 3, *N°. IV, Pl.* 26, et une à chaque extrémité du bâton de la coiffe, ils jettent le verveux à l'endroit qu'ils ont préparé; ils l'arrangent avec une perche; puis ils rassemblent par-dessus les herbes qu'ils ont coupées, et qui alors flottent sur l'eau. Le poisson y étant à couvert, il nage volontiers dessous, parce qu'il se trouve en liberté. Les pêcheurs tendent ainsi une trentaine de verveux; et suivant différentes circonstances, ils vont les relever après les avoir laissés à l'eau plus ou moins de temps. Quand il fait frais, on peut les y laisser deux nuits sans les relever; mais s'il faisait chaud, il faudrait ne les y laisser qu'une nuit, sans quoi ils seraient bientôt pourris.

Lorsqu'on pêche dans une eau dormante, il est assez indifférent de quel côté on tourne la bouche du verveux; et c'est le cas où il est avantageux de tendre des verveux à plusieurs entrées. Mais on n'est point d'accord sur la question de savoir s'il est préférable d'opposer la bouche du filet à un courant, ou la placer en sens contraire. Cette dernière situation semble être la meilleure quand le courant a peu de rapidité, parce que les poissons refoulent ordinairement le courant quand ils sont effrayés. Mais il n'en est pas de même lorsque le courant est rapide; car en ce cas il entraîne plusieurs espèces de poissons comme malgré eux.

Lorsqu'on tend des verveux au bord des rivières, l'usage le plus commun est de les placer dans des endroits où il y a peu de courant; et la plupart des pêcheurs opposent au courant le fond des verveux. Mais au bord de la mer, sur les grèves, on présente toujours la bouche du filet au courant. Quand on veut tendre ainsi les verveux (*Pl.* 26, *N°. IV, fig.* 3), on attache une câblière à la pointe du filet, et on amarre au demi-cercle qui soutient la coiffe du filet une perche, qui est pointue par le bout; après avoir jeté la pierre à l'eau et avoir étendu le verveux sur le fond, on y fait entrer l'extrémité de la perche: le filet est alors tendu assez ferme pour résister au courant. Quelques-uns cependant attachent, outre cela, une pierre à chaque bout de la traverse.

Quand on oppose le fond du filet, *fig.* 3, au courant de l'eau, on met une pierre à chaque bout du demi-cercle qui soutient la coiffe, et on passe la perche dans l'œillet qui est au bout du filet, pour enfoncer le bout pointu dans le fond, ainsi que le font les pêcheurs, *fig.* 1. Comme le verveux va toujours en s'évasant, le courant contribue à porter la bouche du filet vers le bas de la rivière, ce qui aide à le tendre.

§ 3. — *Manière de tendre les verveux doubles.*

Pour tendre le verveux double et cylindrique ou en tambour, que quelques-uns nomment *louve* (*Pl.* 26, *N°. VI, fig.* 3), on le porte ordinairement dans des herbiers, comme ceux qu'on voit représentés dans le *N°. V.* On y coupe les herbes avec un croissant, pour faire une route, une coulée ou une passée *c d*, précisément de la largeur du tambour; et cette passée sera d'autant meilleure qu'elle sera plus longue. Ensuite on attache des pierres le long d'un des bâtons du tambour, afin que le filet aille au fond de l'eau. On attache de plus une corde en *e* au milieu du bâton *a b*, opposé à celui *c d*, qui est chargé de pierres. Si l'on place le tambour auprès du bord de l'eau, la corde doit être assez longue pour qu'on puisse s'en servir à relever le filet. Mais quand on tend le tambour avec un bateau, il faut mettre au bout de la corde une flotte de liége, comme on le voit dans le bas de la *fig.* 3, *N°. VI*, ou un signal de roseaux secs, qui indique l'endroit où le tambour est calé.

Pour mettre le tambour à l'eau, on le prend avec les deux mains par les bouts, et on met sur sa tête le bâton *A B*, qui est opposé à celui *C d*, qu'on a chargé de pierres. Etant à portée de la passée qu'on a faite entre les herbes, on jette le tambour à l'eau, en retenant le bout de la corde; puis, avec une perche fourchue, on place le tambour exactement au milieu de la passée, de façon que s'il y a du courant, l'eau traverse le tambour dans toute son étendue.

On peut tendre ce filet le jour et la nuit; mais si on l'a mis à l'eau 2 heures avant le soleil couché, on va le relever 2 heures après le soleil levé. Quand la passée est large, on ajoute au tambour des ailes *e f*, et des coiffes *c d*, *fig.* 1, *N°. V.*

§ 4. — *Des petits verveux nommés* bertoulens *en Languedoc.*

A Cette, en Languedoc, les pêcheurs font un grand usage de petits verveux qui n'ont guère que 28 ou 30 pouces de longueur, qu'ils nomment *bertoulens* ou *bertoulettes*, probablement parce que c'est un diminutif de *bertaule*, nom qu'on donne aux verveux dans quelques provinces.

Ces pêcheurs forment de petites routes dans les herbes qui remplissent les étangs aux endroits où il y a peu d'eau, et ils placent un bertoulen à l'entrée de ces routes ou canaux. Les poissons trouvant un chemin libre dans ces canaux, ils le suivent et entrent dans le bertoulen. On tient le filet en état avec trois bouts de roseau, que l'on pique dans le fond, et dont un assujettit la pointe; tandis que les deux autres maintiennent en état l'entrée du bertoulen. Un seul homme en tend 50 ou 60 en différens endroits, et il peut seul suffire à cette pêche,

qu'on pratique toute l'année, et à laquelle on prend des muges, des dorades, des anguilles, etc.

Les mailles des bertoulèns sont fort serrées.

§ 5. — *Des verveux qu'on tend sur les grèves et entre les rochers.*

Il y a deux façons d'arrêter les verveux au bord de la mer. Les uns sont retenus par des pierres, les autres par des piquets.

Pour pêcher avec le verveux au bord de la mer et entre les roches, où il reste de l'eau de basse mer, on fixe ces filets avec des pierres; et en conséquence on les nomme *verveux pierrés* (*Pl.* 26, *N°. IV, fig.* 4). Pour cela, on attache à la pointe du verveux une grosse pierre *A*; on met à tous les cercles des lignes, auxquelles on attache des pierres *b*; on amarre au milieu du demi-cercle qui soutient la coiffe une corde *e*, à l'extrémité de laquelle est une grosse pierre *d*, qui tient cette corde tendue. Ces amarres suffisent pour assujettir les verveux contre les courans; il n'y a que les ouragans, qui les emportent quelquefois et les jettent à la côte.

Sur certaines côtes, on les affermit encore mieux, au moyen de piquets qu'on enfonce dans le sable (*fig.* 4, *N°. VI*). On en fourre un dans l'œillet qui est à la pointe du verveux, deux vis-à-vis de chaque cerceau, un à la droite, l'autre à la gauche, et un troisième à l'avant de la coiffe. On amarre avec une ligne chaque cerceau aux pieux qui sont auprès, et avec une ligne plus longue le haut du demi-cercle du goulet au piquet qui est à l'avant. De cette façon, il n'y a guère de tourmente qui puisse emporter les verveux.

On ajoute quelquefois des ailes aux guideaux et aux verveux.

§ 6. — *Des appâts qu'on met dans les verveux simples.*

Quoiqu'on ait grande attention de placer les verveux dans des endroits que le poisson fréquente, auprès des herbiers et des sourives, aux lieux où il y a peu de courant, on choisit, quand il fait froid, ceux qui sont exposés au soleil, et dans les grandes chaleurs ceux où il y a de l'ombre. Malgré toutes ces attentions, il est toujours utile, pour engager les poissons à entrer dans le filet, d'y mettre entre le corps du verveux et le goulet quelques poissons vivans, sur-tout de la même espèce que ceux qu'on se propose de prendre, rien n'étant plus propre à engager les poissons à y entrer. On attache aussi aux cerceaux, dans l'intérieur du filet, quelques appâts, tels que des os de porc salé, du tourteau de chenevis; et on estime que pour se procurer un excellent appât, il faut faire cuire à demi à la broche un lièvre qui commence à se gâter, et l'arroser avec du miel; la chair de ce lièvre, ainsi que des rôties imbibées du jus qui en est tombé dans la lèchefrite, attire beaucoup les poissons.

Ces différens appâts conviennent à tous les filets dormans.

Quelques pêcheurs prétendent qu'il est encore bon de mettre dans le verveux des fleurs qui aient des couleurs vives. Mais ce que nous disons de ces appâts n'exclut point les vers de terre et les autres dont nous avons parlé en différentes occasions. V. *Appât* et *Achée*.

§ 7. — *Des guideaux et verveux avec des ailes.*

Quand on tend des verveux simples, soit dans les étangs, soit dans les herbiers où il y a beaucoup de poissons, on peut espérer une pêche avantageuse, au moyen des appâts dont nous venons de parler. Mais lorsqu'il s'agit d'eaux courantes, il est tout autrement utile d'augmenter la vitesse du courant, et de déterminer le poisson à entrer dans les manches, en pratiquant des espèces de cloisons en forme d'entonnoir, qui y aboutissent. Il est évident que si l'on tendait un guideau ou un verveux au milieu d'un courant fort large, on ne pourrait pas espérer de faire une pêche avantageuse, parce que rien ne déterminerait le poisson à entrer dans le filet; sa bouche ayant peu de largeur, tout le poisson qui passerait à droite et à gauche serait perdu pour le pêcheur. C'est ce qui a déterminé à faire précéder le filet par des ailes qui, formant une espèce d'entonnoir, rassemblent les poissons dans l'embouchure des chausses.

D'un autre côté, comme on a reconnu que plusieurs espèces de poissons se laissaient entraîner par la force du courant, on s'est proposé d'augmenter la vitesse de l'eau par des cloisons qui obligent une grande masse d'eau à passer par une ouverture assez étroite; c'est ce qu'on nomme des *gors*.

§ 8. — *Manière d'ajuster des ailes aux verveux doubles, qu'on nomme* louves.

Avant de tendre une louve dans les herbiers, il faut couper l'herbe, pour faire au travers une passée ou une coulée (*Pl.* 26, *N°. V*). En ce cas, les herbes qui bordent la passée forment en quelque sorte des ailes pour conduire le poisson dans la louve. Mais quand on veut placer le filet dans un endroit où il n'y a point d'herbe, et où la nappe d'eau est large, on ajuste, aux deux extrémités du corps de la louve *a b*, deux grandes coiffes *c d*, et outre cela des ailes, qui sont des bandes du filet *e f*, qu'on soutient verticalement par des piquets, et qui s'étendent depuis la coiffe du filet jusqu'aux rives de l'eau.

Lorsque ce filet, ainsi ajusté, est dans une rivière où la marée remonte, on prend le poisson qui entre avec le flot, et celui qui veut retourner à la mer lors du jusant. C'est pour cette raison que quelques-uns ont donné le nom de *rafle* à cette espèce de filet, où se trouvent arrêtés les poissons qui montent contre le courant, comme ceux qui suivent le fil de l'eau.

§ 9. — *Des verveux pierrés et flottés, tendus dans des flaques d'eau ou des mares.*

On a dit ci-dessus qu'on fait au bord de la mer, entre les rochers, principalement aux endroits où il reste de l'eau à mer basse, une pêche avec des verveux qu'on nomme *pierrés*, parce qu'ils sont as-

sujettis avec des pierres (*Pl.* 26, *N°. IV, fig.* 4). On ajoute à la bouche de ce verveux des ailes *e e*, quand on tend ces filets soit sur des grèves, soit dans des endroits où la nappe d'eau est large. Supposé qu'on établisse le verveux dans un endroit où il reste de l'eau de basse mer, on n'arrête point ces ailes avec des pieux; on se contente de mettre à la ralingue qui borde le bas du filet des pierres qui le fassent porter sur le fond, et au bout en *e* une grosse câblière; puis on attache des flottes de liége à la corde, qui bordent le filet par en haut. Ces ailes, qui se tiennent à-peu-près droites, et qu'on a soin de suffisamment écarter l'une de l'autre, forment un entonnoir, qui dirige le poisson vers le verveux.

On tend aussi de ces verveux sur des sables à pied sec. En ce cas, on arrête les ailes plus régulièrement, ou avec des pieux, ou en les attachant à quelque roche, ou enfin en les amarrant à de grosses câblières, dirigeant toujours la bouche du filet de façon qu'elle reçoive l'eau de quelque courant. On fait maintenant peu d'usage de cette espèce de filet.

§ 10. — *Des guideaux ou verveux tendus dans des flaques d'eau où il y a peu de courant.*

Dans les mares et les étangs où il y a peu de courant, on emploie quelquefois des pieux et des filets pour former des palissades en zigzag (*Pl.* 26, *N°. V, fig.* 2), qui couvrent toute l'étendue du terrain, et on place des guideaux ou des verveux aux angles saillans, quelquefois même aux angles rentrans. Ces grandes ailes ou palissades servent à conduire le poisson dans les filets. Il est sensible qu'on peut ajuster ces ailes en bien des façons différentes, pour les rendre convenables aux terrains sur lesquels on les tend; et souvent on a soin de diriger l'embouchure des guideaux ou des verveux en plusieurs sens, pour qu'ils reçoivent les poissons qui nagent suivant différentes directions.

§ 11. — *Des moyens de rendre la pêche aux guideaux et verveux plus abondante.*

Nous avons dit qu'il était avantageux de tendre les guideaux et les verveux dans des courans, et que cette pêche devenait plus utile, à proportion que l'eau avait plus de rapidité. Il est sensible que c'est pour arrêter au passage les poissons qui suivent le courant, qu'on y place ces filets; et on fait l'embouchure des filets fort large, pour qu'une plus grande masse d'eau en traverse la manche.

Les meuniers qui ont plus d'eau qu'il ne leur en faut pour faire tourner leur moulin parviennent à élargir l'embouchure de leurs filets et à augmenter la vitesse du courant, en plantant des files de pieux qui s'entretouchent, *d a, c a* (*Pl.* 26, *N°. III*). Ces files rétrécissent le cours de l'eau et l'obligent de traverser les manches que l'on a ajustées en *c* et en *d*. Le bout *f* de la manche *c* est fermé par un lien, et celui de la manche *d* aboutit à un panier *g*, dans lequel se rassemble le poisson.

Les meuniers font aussi des ouvertures dans la chaussée qui conduit l'eau vers leur moulin, pour y ajuster un verveux *e*. Par ces industries, qu'on peut varier de différentes manières, toute l'eau d'une petite rivière traverse les filets, où se trouvent arrêtés tous les poissons qui en suivent le cours.

Il faudrait, pour ne point altérer la qualité du poisson, employer des verveux, ou soutenir l'intérieur des guideaux ouvert avec des cerceaux, comme on le voit à celui qui est coté *e*. Pour ne point faire de tort à la multiplication du poisson, on devrait aussi donner 2 pouces d'ouverture aux mailles, même au bout des manches : c'est ce que ne font pas les meuniers.

§ 12. — *De la tente des guideaux et verveux dans les gors.*

Il arrive assez souvent qu'il se rencontre des îles ou îlots dans les rivières navigables (*Pl.* 26, *N°. II*): alors on laisse le grand bras libre pour la navigation, et les pêcheurs font dans les petits bras ce qu'ils nomment des *gors*. Ce sont de grands entonnoirs *c*, faits avec des pieux jointifs, le bout évasé étant du côté du haut de la rivière, et ils ajustent au sommet de l'angle des guideaux ou des verveux *e*. Il est sensible qu'au moyen de ces gors, on prend tout le poisson qui peut passer par les petits bras, et que le poisson qui se trouve engagé entre les files de pieux est déterminé à entrer dans les manches, qu'il y est même en quelque façon forcé par la vitesse du courant, qui est beaucoup augmentée par le rétrécissement que forment les gors.

Il y a des gors à quelques lieues au-dessus de Rouen, en allant vers Paris; mais on ne peut en placer plus bas, à cause de la marée qui remonte dans la Seine avec beaucoup de rapidité.

§ 13. — *Tente des verveux dans les haies.*

Les haies ou arrêts sont des files de pieux *a b* (*Pl.* 27, *N°. III*), qu'on met sur le bord des rivières pour diminuer le courant de l'eau. On a donné le nom de *haie* au remou ou tournoiement d'eau qui est occasionné par ces pieux. Les pêcheurs placent des verveux, en sorte que l'embouchure regarde d'un peu loin l'endroit où se rapprochent deux files de pieux, afin que les poissons qui vont s'y ranger pour être à l'abri du courant entrent dans le filet. Ainsi, ces verveux se placent dans la haie des gors, au lieu que ceux dont nous avons parlé se tendent la plupart à la pointe et dans le fort du courant : c'est pourquoi les verveux qu'on met dans les haies ne font aucun tort à la multiplication du poisson, et les poissons qui entrent dans ces filets y restent long-temps en vie.

Quand on tend des verveux à l'embouchure des rivières où la marée monte, on place la bouche des verveux à amont ou à aval, suivant le cours de l'eau.

On voit, dans la *fig. N°. III*, que la pointe des verveux est retenue par des piquets *d*, et l'ouverture *c* par des câblières *e e*, qui sont aux pointes des cerceaux de la coiffe : cela suffit quand on n'oppose pas la bouche du filet au courant; mais quand on les pose en sens contraire, il est bon de mettre des piquets au lieu des câblières.

§ 14. — *Des gors, verveux ou guideaux sur les grèves au bord de la mer.*

Ce que nous venons de dire des gors sert pour en établir au bord des rivières; mais on en tend aussi au bord de la mer, sur les grèves, que la mer recouvre. Leurs palissades peuvent être formées de pieux ou palots (*Pl.* 26, *N°. II*) ou avec des clayonnages (*Pl.* 27, *N°. II*), qu'on nomme en quelques endroits des *braies*, ou avec des filets soutenus par des piquets (*Pl.* 27, *N°. I*), et qu'on nomme volontiers *tonnelles*; toutes ces choses sont assez indifférentes, pourvu que l'ouverture du filet soit du côté de terre, et sa pointe du côté de la mer. Il faut aussi établir le gor dans un endroit d'où la marée se retire avec vitesse. C'est pourquoi l'embouchure des petites rivières est favorable, et les grandes vives-eaux sont avantageuses pour cette pêche, ainsi que les chaleurs, parce qu'alors les poissons donnent à la côte plus abondamment. Mais il arrive quelquefois des tourmentes qui bouleversent tous ces filets.

Comme les verveux et leurs ailes ont peu de hauteur, la marée recouvre tout cet appareil; et lorsqu'elle se retire, le poisson qui n'a pas passé pardessus les ailes est pris : ce qui arrive au plus grand nombre.

Les ailes des gors, qui sont presque réunies par un de leurs bouts *a* (*Pl.* 27, *N^os^. I* et *II*), s'écartent, du côté *c b*, de 20 ou 30 toises.

Sur les côtes où il y a beaucoup de pierres plates, on forme les ailes des gors ou avec des murs à pierres sèches, ou avec des pierres longues et minces qu'on plante debout dans le sable : ces divers moyens reviennent au même pour l'effet.

A l'égard des tonnelles formées avec des filets, il y a des pêcheurs qui affermissent le bas des ailes avec des pierres et un petit clayonnage. Cela est défendu, parce que l'intérêt public exige qu'il reste un peu de jour au-dessous des ailes, pour laisser échapper les petits poissons.

Quand les bars et les mulets approchent du verveux, et que les ailes sont assez rapprochées l'une de l'autre, ces poissons ont l'adresse de sauter pardessus. Il y a des pêcheurs qui, pour empêcher qu'ils ne leur échappent, tendent d'une aile à l'autre, en cet endroit, un filet horizontal : c'est ce qu'on appelle *verveux avec jambe*, et *chasse couverte*.

Réglemens.

Les verveux sont des instrumens de pêche dont l'emploi dans les fleuves et rivières est permis; mais les réglemens ont fixé la distance à mettre entre les baguettes ou brins d'osier qui les composent. Nous en avons parlé au mot *Engin* (voy. ce mot), et à l'article *Pêche*.

Quant à l'emploi des verveux pour la pêche à la mer, il faut consulter la déclaration du roi, du 18 mars 1727, qui est à la fin de ce *Dictionnaire*.

VIBORD. Partie du vaisseau qui s'élève au-dessus du pont le plus élevé, et forme avec ce pont une espèce de coffre.

VIEILLE. Poisson du genre des labres, que l'on trouve sur les côtes de France, et notamment sur celles de Normandie et de Bretagne, où il est connu sous les noms de *vieille-de-mer*, de *vrac*, de *crahate*, et de *carpe-de-mer*. Sa longueur est de 10 à 12 pouces au plus, sur 9 à 10 de largeur verticale. Il a 16 rayons aiguillonnés et 13 rayons articulés à la dorsale; 3 rayons aiguillonnés et 11 rayons articulés à l'anale; 6 rayons à la membrane branchiale; le museau dénué d'écailles semblables à celles du dos; de petites écailles sur la caudale, qui est arrondie; la tête rougeâtre; le dos couleur de plomb; les côtés jaunes et tachés; les thoracines, l'anale et la caudale bleuâtres et bordées de noir; des taches arrondies et petites sur l'anale, la caudale et la dorsale. La chair de ce poisson est de bon goût et susceptible d'être salée. On le prend au filet et à la ligne.

VIEILLE. On donne aussi ce nom à une espèce de poisson du genre *Baliste*. V. ce mot.

VIGNEAUX. On appelle ainsi des banquettes faites en pierres sèches ou avec du bois, et sur lesquelles on étend les morues au bord de la mer pour les faire sécher, lorsqu'on n'a pas de bonne grave ou grève. V. *Morue*.

VILAIN. L'un des noms de la *Chevanne*. V. ce mot.

VIPÈRE MARINE. On donne ce nom à plusieurs poissons dont le corps a la forme de ceux des serpens, tels que les *Murènes*, les *Cépoles*, les *Syngnates*. V. ces mots.

VIREVAU. Cylindre de bois qui est percé horizontalement, et qu'on fait tourner avec des leviers. V. *Gangui* et *Moulinet*.

VIRURE DE BORDAGE. C'est une bande de bordages qui s'étend tout autour d'un bâtiment.

VIVANO FRANC. On nomme ainsi un poisson du genre des *spares*, dont on ne connaît pas bien l'espèce. Duhamel dit qu'on le prend à la ligne dans des fonds qui ont plus de 8 brasses de profondeur : pour cela cinq nègres se mettent dans une pirogue, deux nagent; deux qui sont vers l'arrière tiennent, avec leur rame, lieu de gouvernail, et le cinquième jette à la mer une corde qui porte à son extrémité plusieurs lignes garnies d'haims, et amorcées de petits poissons. Le *vivano*, étant très-vorace, se jette avec avidité sur ces appâts, et souvent on trouve des haims qu'on a mis à la mer, garnis de ces poissons de différentes grandeurs.

Sa chair est blanche et de bon goût, quand le poisson est nouvellement pêché. Il y a de ces poissons qui pèsent jusqu'à 30 livres. Outre ce *vivano* qu'on nomme *franc*, on en pêche plusieurs autres, entre autres un qu'on nomme *mombain*, qui ne diffère du précédent que parce que sa tête est plus arrondie, et que le rouge est plus foncé; un autre qu'on nomme *variolé*, parce que ses écailles sont variées de différentes couleurs; le *vivano* gris, dont les lignes latérales sont jaunes; enfin le *vivano à oreilles noires*, qui a des taches noires à la naissance des nageoires pectorales.

VIVE, *trachinus-draco*. (Lin.) Poisson du genre *trachine* et de la division des *jugulaires*, que l'on nomme aussi *dragon-de-mer* ou *dragon marin*, *viver*,

et quand il est jeune, *araigne* ou *araignée-de-mer, aranéole, saccreille, bois de reau* et *bois de roc;* en allemand, *petermannchen;* en hollandais, *pietermann;* en anglais, *weever.* Ce poisson était appelé *dragon-de-mer* dès le temps d'Aristote, et il a été, chez les Anciens, l'objet d'un grand nombre de fables, à cause de ses couleurs souvent brillantes, de la vivacité de ses mouvemens, et du danger des blessures qu'il fait avec ses aiguillons.

Description. — La vive (*Pl.* 4, *fig.* 3) est un poisson qui parvient rarement à plus d'un pied de long, et qui a la tête de moyenne grandeur, comprimée et garnie de petites aspérités; la bouche large; les mâchoires garnies de dents pointues; la langue étroite; les yeux vifs, peu éloignés du museau et du sommet de la tête; un enfoncement entre ces organes; un fort aiguillon à chacun des opercules; le dos d'un jaune brun; le ventre blanc, et les côtés fasciés obliquement de lignes brunes et fréquemment dorées; deux nageoires dorsales, la première noire et formée par cinq aiguillons très-robustes et très-pointus, la seconde très-longue; les nageoires ventrales petites; l'anale aussi longue que la seconde dorsale; la caudale arrondie et tachetée de brun; l'anus très-près de la tête.

Habitation. — La vive habite non-seulement dans la Méditerranée, mais encore dans l'Océan; elle se tient presque toujours dans le sable, ne laissant paraître qu'une partie de sa tête. Lorsqu'elle est ainsi retirée, elle n'en conserve pas moins la faculté de frapper autour d'elle avec force et promptitude par le moyen de ses aiguillons: aussi doit-on se garder de marcher nu-pieds sur le sable ou le limon au-dessus duquel on peut supposer des vives. Leurs piquans font des blessures très-douloureuses.

Nourriture. — Ce poisson se nourrit d'animaux à coquille, de mollusques ou de crabes, et de poissons, qu'il attaque avec agilité et frappe de ses aiguillons.

Propagation. — Pendant la fin du printemps et le commencement de l'été, les vives s'approchent des rivages pour y frayer.

Qualités. — La chair de la vive est de très-bon goût, facile à digérer, et se conserve bien; et comme ce poisson a la vie très-dure, on peut le transporter à de grandes distances: on l'apprête dans les cuisines de plusieurs manières; mais la plus ordinaire est de le faire griller sur des charbons ardens, après l'avoir écaillé, vidé, lavé et taillé transversalement. On l'arrose de beurre frais ou d'huile, pour l'empêcher de se trop dessécher, et on le sert avec une sauce blanche, une sauce piquante, ou telle autre que l'on préfère.

De la pêche des vives, et des blessures faites par ces poissons. — Vers les mois de juin et de juillet, époque où les vives s'approchent des rivages, on en trouve dans les manets qui ont été tendus pour la pêche des maquereaux. On emploie aussi pour les prendre, lorsque la nature des fonds le permet, des drèges ou espèces de filets qui reposent sur ces fonds et peuvent dériver avec la marée. Quand il fait chaud, ce poisson mord aux hameçons. Les pêcheurs de l'Archipel grec se servent ordinairement de lignes de soie qu'ils font descendre jusqu'au fond de l'eau. Dès qu'ils ont attrapé une vive, ils lui fracassent la tête, afin d'éviter les blessures de ses aiguillons. Ces blessures sont très-graves, et redoutées par les pêcheurs. Elles font ressentir de fortes douleurs, qui occasionnent quelquefois la fièvre. Les pêcheurs, pour les éviter, rompent ou arrachent les aiguillons aux poissons qu'ils tirent de l'eau. On vante beaucoup de remèdes pour la guérison de ces blessures; mais, observe Duhamel, l'expédient qui paraît le meilleur est de mettre sur la piqûre le foie nouvellement tiré de l'animal. Quelques pêcheurs, après avoir lavé la plaie, emploient une décoction de lentisque ou les feuilles mêmes de cette plante, ou des fèves de marais; d'autres ont recours à l'urine chaude; le plus souvent on y substitue du sable mouillé, dont on enveloppe la tumeur, en tâchant d'empêcher tout contact de l'air. On avait pu croire que la vive lançait dans la plaie un poison actif; mais Lacépède a reconnu qu'elle n'avait aucun instrument propre à déposer une humeur vénéneuse dans un corps étranger, aucun réservoir pour la contenir, aucun organe pour la filtrer.

Réglemens sur la pêche des vives.

L'ordonnance de 1681, livre V, titre II, art. 4, portait: *Permettons toutefois de faire la pêche des vives avec des mailles de 13 lignes en carré, depuis le 15 février jusqu'au 15 avril.*

Mais comme l'intention du roi n'avait été d'accorder cette pêche que pendant le carême, un arrêt du conseil, du 24 mars 1687, en interprétant l'article dont il s'agit, a ordonné qu'à l'avenir cette pêche commencerait deux jours avant le carême, et durerait jusqu'à la veille de Pâque, et a fait défense à tout pêcheur de commencer cette pêche plus tôt et de la continuer plus tard, à peine de confiscation des bateaux, chaloupes et équipages, et de 100 livres d'amende.

VIVELLE. On donne ce nom à la scie dans quelques ports de mer. V. *Scie.*

VIVIER, du latin *vivarium*, qui provient du verbe *vivere*, vivre; c'est un parc, une enceinte, où l'on nourrit des poissons.

Anciennement le mot *vivier* signifiait indifféremment les lieux où toutes sortes d'animaux, tant terrestres qu'aquatiques, étaient réservés en vie; aujourd'hui ce mot est particulièrement employé pour exprimer un réservoir d'eau ou un très-petit étang attenant à l'habitation, et dans lequel on conserve les poissons pris dans les rivières ou les étangs, afin de les trouver au besoin. On fait aussi des viviers sur le bord de la mer, pour la conservation des poissons d'eau salée.

Comme nous avons déjà parlé avec détail des viviers dans les articles consacrés aux *Étangs* et aux *Réservoirs* (voy. ces mots), nous aurons peu de chose à dire ici des viviers.

Les Romains avaient construit à grands frais des viviers d'eau douce et d'eau salée, où ils nourrissaient beaucoup de poissons pour en améliorer la chair et en avoir en tout temps.

Les viviers sont aujourd'hui beaucoup trop négligés, et il en résulte que lorsque la pêche est

abondante, le poisson se vend à vil prix, et qu'on en perd une grande quantité, tandis qu'aux époques où la pêche est moins fructueuse, il devient rare et se vend fort cher.

L'intérêt des propriétaires d'étangs, de tous les pêcheurs des grandes rivières et des pêcheurs à la mer, ainsi que l'intérêt général du commerce de poissons, exigent que l'on multiplie les viviers et que l'on apporte à ce genre d'industrie une attention toute particulière.

Ils étaient autrefois beaucoup plus communs qu'ils ne le sont aujourd'hui, parce qu'il existait un grand nombre de communautés religieuses à qui l'usage de la viande était interdit, et parce qu'on observait avec plus d'exactitude dans le public les jours d'abstinence. Mais le retour des pratiques religieuses donnera de plus en plus un nouvel accroissement au commerce du poisson, et rendra par conséquent une nouvelle importance aux viviers.

La dépense de ces établissemens est en général peu considérable, et il y a un grand nombre d'endroits qui y sont propres; une source, un ruisseau, un petit canal alimenté par une rivière, sont les premiers élémens d'un vivier. On doit éviter la stagnation des eaux; car si elles ne se renouvellent constamment, le poisson y perd de sa qualité. Il faut aussi éviter de placer un vivier sur un fond de terre de nature séléniteuse, et de l'alimenter par des eaux de même nature, circonstances qui pourraient faire mourir les poissons. Il faut encore qu'on puisse le vider facilement, soit pour le nettoyer tous les ans, soit pour en prendre le poisson.

Comme les viviers contiennent ordinairement plus de poissons que ne le comporte leur étendue, il est indispensable de pourvoir à leur nourriture, surtout au printemps et en été. On doit jeter dans les rivières où l'on conserve des carpes et autres poissons du genre *cyprin*, des anguilles, etc., les restes de la table, de l'orge, des fèves, des pois bouillis, les fruits gâtés, etc., etc., et cela aussi fréquemment qu'on le pourra; car plus les poissons auront une nourriture abondante, et plus ils grossiront et engraisseront. Dans ceux où l'on met des *brochets*, des *perches*, des *truites* et autres espèces voraces, il faut jeter de petits poissons, des grenouilles, leurs têtards, des tripes de volailles, des morceaux de basse viande hachée menue. V. *Etang*.

Les viviers qu'on fait au bord de la mer sont ordinairement des mares que l'on creuse en terre; l'eau y est stagnante, ou ne se renouvelle qu'aux grandes marées, ou par des conduits qui aboutissent à la mer.

On conserve encore le poisson d'eau salée dans des paniers qu'on dépose dans des endroits où il entre de l'eau de mer. V. *Etang* et *Réservoir*.

Réglemens.

Le vol de poissons dans un vivier n'est pas un simple délit, c'est un crime de la compétence des cours d'assises, et punissable de la peine de réclusion, aux termes de l'art. 388 du *Code pénal*.

VIVIPARE. On appelle *animaux vivipares* ceux qui mettent bas des petits vivans, par opposition à ceux qui pondent des œufs, et qu'on appelle *ovipares*; mais il y a deux sortes de *vivipares*, les *vrais* et les *faux*: les premiers allaitent leurs petits, les derniers n'ont point de mamelles, et prennent peu de soin de leur progéniture.

Il y a peu de différence entre les vivipares et les ovipares; car tous les animaux, excepté certains vers et des zoophytes, sortent originairement d'un œuf. V. *Ovipares*.

Dans les mammifères, l'œuf fécondé sort de l'ovaire, entre dans la matrice, s'y attache par un placenta, reçoit la nourriture de la mère, et lorsque le fœtus a suffisamment acquis de vie, il se détache et sort du sein maternel, et le jeune individu se nourrit ensuite du lait de sa mère.

Dans les faux vivipares au contraire, l'œuf entre dans l'oviductus, qui tient lieu de matrice, y demeure libre, et sort lorsque le fœtus s'est dégagé des membranes qui le renfermaient. Le jeune animal n'est point allaité, et il s'éloigne de sa mère pour chercher sa nourriture.

Les faux vivipares sont la vipère, les serpens venimeux, les seps, quelques autres lézards, et les salamandres. Chez les poissons, on compte parmi les vivipares les *chiens-de-mer*, quelques *raies*, le *cobitis-anableps* et les *perce-pierres*.

Il n'y a pas d'autre différence entre les ovipares et les faux vivipares que la sortie des petits de l'œuf, soit au dedans, soit au dehors du corps de leur mère. Les ovipares peuvent être quelquefois vivipares, et les faux vivipares doivent souvent pondre des œufs, et cela s'observe fréquemment dans les *Raies*. V. ce mot.

La plupart des poissons n'ont pas de véritable accouplement; mais les espèces vivipares doivent nécessairement s'accoupler pour féconder les œufs: aussi les poissons cartilagineux, les raies, les chiens-de-mer et les autres vivipares s'accouplent toujours. V. *Ovipare* et *Poisson*.

VOILE. Assemblage de plusieurs lés de toile cousus à côté les uns des autres pour faire de grandes pièces de toile qui donnent le mouvement au bâtiment par l'action du vent : il y en a de *carrées*, qu'on tend sur des vergues; de *latines* ou *triangulaires*, qu'on attache aux antennes des galères ou autres bâtimens de la Méditerranée; d'autres, qu'on tend sur les cordages, nommées *étais*. Les voiles tirent leur nom des mâts où elles sont attachées : le grand mât porte la *grande voile*, le *grand hunier* et le *grand perroquet*; le mât de misaine, la *grande voile de misaine*, le *petit hunier*, le *petit perroquet*; l'artimon ses *voiles latines*, et le *perroquet* de fougue; le beaupré, la *civadière*.

VOLANT (POISSON). On donne ce nom à tous les poissons qui ont la faculté de sauter hors de l'eau et de se soutenir quelque temps en l'air en décrivant des courbes plus ou moins longues. V. *Exocet*, *Poisson volant*, *Scorpène*, *Trigle*.

VOLARDS. Ce sont des rames ou menues branches d'arbres qui servent à faire des clayonnages. V. *Parc*.

VOLETS. Gaules menues et pliantes, sur lesquelles les pêcheurs montent le filet de leur *Bouteux*. V. ce mot.

VOLEURS DE POISSONS. Comme l'ordonnance de 1669 ne déterminait aucune peine contre ceux qui pêchaient dans les étangs d'autrui, il fallait avoir recours aux *Coutumes*.

Celle d'Orléans, tit. VIII, art. 169, ordonnait que ceux qui pêcheraient dans les étangs et fossé qui ne sont en froie et lieu public seraient punis comme voleurs.

Celles de la Sale-sur-Ile, tit. I, art. 9; Vitry, tit. XI, art. 121; Troyes, tit. X, art. 179; Chaumont, tit. IX, art. 110; Anjou, tit. X, art. 192; Bordeaux, chap. XII, art. 12; Nivernois, chap. XVI, art. 3, voulaient que ceux qui pêchaient le jour dans les étangs, viviers, etc., appartenant aux particuliers, fussent condamnés en 60 sous tournois d'amende, et à restitution du poisson pour la première fois, et pour la seconde punis corporellement comme voleurs.

Celles de Bretagne, tit. XVIII, art. 390, et Dourdan, tit. XIV, art. 147, voulaient que ceux qui pêchaient sans droit aux étangs d'autrui fussent punis corporellement dès la première fois.

Celle d'Etampes, chap. XV, art. 183, portait qu'il était loisible à tout propriétaire des étangs, viviers et fossés de prendre et faire prendre ceux qu'ils y trouveraient pêcher, et les mener en prison pour par les juges être punis comme voleurs.

Aujourd'hui le vol de poissons dans les viviers, étangs et réservoirs est puni de la peine de réclusion. (*Code pénal, art.* 388.) V. *Etang*.

VOMIQUE. Arbre de l'Inde, qui produit la *Noix vomique*. V. ces mots.

VORACES. Quoique tous les poissons vivent d'autres poissons, il y en a cependant qui en font une telle destruction, qu'on les regarde particulièrement comme voraces.

VOYE. On appelle ainsi, à la Teste-de-Buch, une bouée ou signal qui sert à retrouver les filets qu'on a tendus par fond.

VRAC. *Poisson en vrac*, c'est celui qu'on met pêle-mêle dans les barils sans les arranger. Les harengs salés en vrac sont ceux qu'on met dans des tonnes avec du sel jusqu'à ce qu'on les paque avec soin dans des barils.

VRAC. C'est aussi le nom qu'on donne à un poisson, à la *Vieille*. V. ce mot.

VREDELÉE. Les pêcheurs de Saint-Michel-en-l'Herm nomment ainsi un filet dont les deux bouts sont montés sur deux perches : deux hommes les tiennent contre le courant, pendant que d'autres battent l'eau pour engager le poisson à donner dans le filet. V. *Loup*.

W

WARANDEURS. On nomme ainsi à Dunkerque des gens nommés par le magistrat pour assister aux salaisons des harengs qui se font dans la ville, et pour apposer les armes de la ville sur les caques.

WARNETTE. Ce terme, sur la côte de Normandie, signifie des filets en seine, qui sont faits avec du fil très-fin et très-délié. V. *Filet*.

WARNETTEURS. Petits bateaux-pêcheurs à cul carré, en usage à Dieppe.

WARRETÉE. Espèce de fil à voile que les pêcheurs achètent des cordiers pour joindre ensemble plusieurs pièces de filet : ce terme est en usage sur une partie de la côte de Normandie. V. *Filet*.

WITLING-POLLACH. Nom étranger d'une espèce de gade, *gadus-pollachius*, qu'on prépare comme la morue dans le Nord. V. *Gade*.

WITT-FISCH ou WEIS-FISCH, c'est-à-dire *poisson blanc*. C'est le dauphin *beluga* ou *bieluga* de Steller, ou le *delphinus-leucas* de Linnæus. Il se trouve dans les mers glaciales du Nord; sa longueur est d'environ 18 pieds : il n'a point de nageoire sur le dos.

On appelle encore *weis-fisch* une variété du cachalot à grosse tête, le *physeter-macrocephalus*, qui a la peau blanche. V. *Cachalot*.

WITTE-POOLE. Espèce de cétacé, qui a reçu ce nom dans le nord de l'Europe, à cause de sa couleur blanche. On croit que cet animal appartient au genre des *cachalots à grosse tête*. Il habite les mers polaires. Il a 16 pieds de long. On le pêche rarement, parce qu'il fournit peu d'huile; mais on dit que sa rencontre fait présager une pêche abondante de baleines. V. *Cachalot*.

X

XABEGA. Sorte de bregin dont se servent les Espagnols pour prendre des sardines : on le nomme aussi *boliche*. V. *Bregin*.

XIPHIAS. Genre de poisson de la division des *apodes*, dont le caractère consiste à avoir la mâchoire supérieure prolongée en forme de lame ou d'épée, et d'une longueur égale au moins au tiers de la longueur totale du poisson.

Ce genre renferme deux espèces : l'*Espadon* (voy. ce mot), et l'*épée*, dont on ignore la patrie.

Y

YACONDA. Poisson des Indes occidentales, qui a 3 pieds de long, et qui est tout rayé de lignes jaunes, rouges et blanches. On pense que c'est une espèce d'*ostracion*.

YOLLE ou BISCAYENNE. Petite chaloupe qui va presque toujours à la rame.

Z

ZÉE, ZEUS. Genre de poisson de la division des thoraciques, dont le caractère consiste à avoir le corps et la queue très-comprimés; des dents aux mâchoires; une seule nageoire dorsale; plusieurs rayons de cette nageoire terminés par des filamens très-longs, ou plusieurs piquans le long de chaque côté de la nageoire du dos; une membrane verticale placée transversalement au-dessous de la lèvre supérieure; les écailles très-petites; point

d'aiguillon au-devant de la nageoire du dos ni de celle de l'anus.

Ce genre, réformé par Lacépède, ne contient plus que trois espèces :

Le ZÉE LONGS CHEVEUX, qui habite la mer des Indes, et dont la chair est peu estimée;

Le ZÉE RUSÉ, qui habite les eaux douces de l'Inde, et dont la chair est agréable au goût;

Le ZÉE-FORGERON. V. *Forgeron*.

ZÉE-DRAAK. Nom indien du *pégase volant*.

ZÉE-VIND. Nom hollandais du *Lavaret*. V. ce mot.

ZINGEL ou ZENDEL, le CINGLE DES FRANÇAIS, *perca-zingel*. (Lin.) Poisson qui se trouve dans les grandes rivières de l'Europe, et sur-tout dans le Danube, qui parvient à la longueur d'un pied, et dont la couleur est d'un jaune fascié de brun. Il a 16 rayons aiguillonnés à la première nageoire du dos; 19 rayons à la seconde; la caudale en croissant; la mâchoire inférieure plus avancée que la supérieure; les dents nombreuses et fortes; l'ouverture des ouïes large, et la queue échancrée. Il fraie en mars et avril, et multiplie beaucoup. Sa chair est blanche, ferme, facile à digérer, et par conséquent recherchée.

RÈGLEMENS
SUR LA PÊCHE MARITIME.

☞ Comme nous avons inséré dans notre *Recueil des Réglemens forestiers* les Lois, Ordonnances et Arrêts sur la Pêche fluviale, nous nous bornerons à placer ici les Réglemens sur la Pêche maritime, dont nous avons présenté l'analyse dans les différens articles du *Dictionnaire*, et notamment à l'article *Pêche maritime*, page 411 et suivantes.

1681. *août.* ORDONNANCE DE LOUIS XIV SUR LA MARINE.

(*Extrait en ce qui concerne la Pêche.*)

LIVRE V. — DE LA PÊCHE QUI SE FAIT EN MER.

TITRE Ier. — *De la liberté de la pêche.*

Art. 1er. Déclarons la pêche de la mer libre et commune à tous nos sujets, auxquels nous permettons de la faire, tant en pleine mer que sur les grèves, avec les filets et engins permis par la présente ordonnance.

2. Nos sujets qui iront faire la pêche des molues, harengs et maquereaux sur les côtes d'Irlande, d'Ecosse, d'Angleterre et de l'Amérique, et sur le banc de Terre-Neuve, et généralement dans toutes les mers où elle se peut faire, seront tenus de prendre un congé de l'amiral pour chaque voyage.

3. Et quant à nos sujets qui font la pêche du poisson frais avec batteaux portant mât, voiles et gouvernail, ils seront seulement tenus de prendre un congé par chaque an, sans qu'ils soient obligés de faire aucun rapport à leur retour, si ce n'est qu'ils ayent trouvé quelque débris, vû quelque flote, ou fait quelque rencontre considérable à la mer, dont ils feront leur déclaration aux officiers de l'amirauté, qui la recevront sans aucun frais.

TITRE II. — *Des diverses espèces de rets ou filets.*

Art. 1er. Les pêcheurs pourront se servir des rets ou filets appelés *folles, dreigues, tramaux* ou *tramaillades*, et autres mentionnés en la présente ordonnance, dans les temps et en la manière ci-après réglée.

2. Les folles auront leur mailles de 5 pouces en carré, et elles ne pourront être laissées à la mer plus de 2 jours, à peine de confiscation et de 25 livres d'amende.

3. Ceux qui pêcheront avec folles seront tenus d'être toujours sur leurs filets tant qu'ils seront à la mer, pour les visiter de temps en temps et de marée à autre, s'ils n'en sont empêchés par la tempête ou par les ennemis.

4. Les rets de la dreigue auront les mailles d'un pouce 9 lignes en quarré, et les tramaux ou hameaux, qui sont attachés des deux côtés du filet, auront les leurs de 9 pouces en quarré, sans qu'ils puissent être chargés de plus d'une livre et demie de plomb par brasse, sous les peines ci-dessus ordonnées.

5. Permettons toutefois de faire la pêche des vives avec mailles de treize lignes en quarré, depuis le 15 février jusqu'au 15 avril seulement.

6. Les pêcheurs qui voudront pêcher pendant la nuit seront tenus de montrer trois différentes fois un feu dans le temps qu'ils mettront leurs filets à la mer, à peine de 50 livres d'amende et de réparation de toutes pertes et dommages qui en pourraient arriver.

7. Si les filets d'un batteau dreigeur sont arrêtés et retenus par quelques ancres, rochers ou autres choses semblables, en sorte qu'il ne puisse dériver, l'équipage sera tenu, sous les mêmes peines, de montrer pendant la nuit un feu tant que le batteau demeurera sur le lieu où les filets seront attachés.

8. Les mailles des filets appelés *picots* seront de pareille grandeur que celles de la dreigue, et seront chargées d'un quarteron de plomb au plus par brasse; défendons de se servir pour battre l'eau de perches ferrées ou pointues, à peine de 10 livres d'amende.

9. Faisons défenses aux pêcheurs qui arriveront à la mer de se mettre et jetter leurs filets en lieu où ils puissent nuire à ceux qui se seront trouvés les premiers sur le lieu de la pêche ou qui l'auront déjà commencée, à peine de tous dépens, dommages et intérêts, et de 50 livres d'amende.

10. Faisons encore défenses, sous pareilles peines, à tous pêcheurs qui se trouveront dans une flote de pêcheurs de quitter leur rumb ou rang pour se placer ailleurs, après que les pêcheurs de la flote auront mis leurs filets à la mer.

11. Permettons de faire la pêche de la sardine avec des rets ayans des mailles de quatre lignes en quarré et au-dessus.

12. Faisons défenses aux pêcheurs d'employer de la résure pour attirer la sardine, et à tous marchands d'en vendre qu'elle n'ait été visitée et trouvée bonne, à peine de 300 livres d'amende.

13. Défendons de faire la pêche du ganguy et du bregin, et celle du marqueseque ou du nonnat pendant les mois de mars, avril et mai, à peine de confiscation des filets et batteaux, et de 50 livres d'amende.

14. Défendons aussi, sous les mêmes peines, de pêcher pendant les mêmes mois avec bouliers, à 200 brasses près des embouchures des étangs et rivières.

15. Faisons en outre défenses aux pêcheurs qui se servent d'engins appelés *fichures* de prendre les poissons enfermez dans les bastudes ou autres filets tendus dans les étangs salés, à peine de punition corporelle.

16. Il y aura toujours au greffe de chaque siége d'amirauté un modèle des mailles de chaque espèce de filets, dont les pêcheurs demeurans dans l'étendue de la jurisdiction se serviront pour faire leur pêche, tant en mer que sur les grèves : enjoignons à nos procureurs de tenir soigneusement la main à l'exécution du présent article, à peine de répondre des contraventions en leur nom.

TITRE III. — *Des parcs et pêcheries.*

Art. 1er. Permettons de tendre sur les grèves de la mer et aux bayes et embouchures des rivières navigables des filets appelés *hauts* et *bas parcs, ravoirs, courtines* et *venets*, de la qualité et en la manière prescrite par les articles suivans.

2. Les mailles des bas parcs, ravoirs, courtines et venets auront 2 pouces en quarré, et ils seront attachés à des pieux plantés à cet effet dans les sables, sur lesquels le rets sera tendu, sans qu'il y puisse être enfoui.

3. Les mailles des hauts parcs auront un pouce, ou 9 lignes au moins en quarré, et ils seront tendus en telle sorte que le bas du filet ne touche point aux sables, et qu'il en soit éloigné de 3 pouces au moins.

4. Les parcs dans la construction desquels il entrera bois ou pierres seront démolis, à la réserve de ceux bâtis avant l'année 1544, dans la jouissance desquels les possesseurs seront maintenus, conformément aux art. 84 et 85 de l'ordonnance du mois de mars 1584, pourvû qu'ils soient construits en la manière ci-après.

5. Les parcs de pierres seront construits de pierres rangées en forme de demi-cercle, élevés à la hauteur de 4 pieds au plus, sans chaux, ciment ni maçonnerie, et ils auront dans le fond, du côté de la mer, une ouverture de 2 pieds de largeur, qui ne sera fermée que d'une grille de bois ayant des trous en forme de mailles d'un pouce au moins en quarré, depuis la Saint Remi jusqu'à Pâques, et de 2 pouces en quarré depuis Pâques jusqu'à la Saint Remi.

6. Les parcs appelés *bouchots* seront construits de bois entrelassés, comme claies, et auront dans le fond, du côté de la mer, une ouverture de pareille grandeur de 2 pieds, qui ne pourra être fermée de filets, grilles de bois, paniers ni autre chose, depuis le 1er. mai jusqu'au dernier août.

7. Et pour les parcs de bois et de filets, ils seront faits de simples clayes d'un pied et demi de hauteur, ausquelles seront attachés des filets ayant les mailles d'un pouce en quarré, et les clayes auront dans le fond, du côté de la mer, une ouverture aussi de 2 pieds, qui ne pourra être fermée que d'un filet dont les mailles seront de 2 pouces en quarré, depuis Pâques jusqu'à la Saint Remi, et d'un pouce au moins depuis la Saint Remi jusqu'à Pâques.

8. Faisons défenses à toutes personnes, de quelque qualité et condition qu'elles puissent être, de bâtir ci-après sur les grèves de la mer aucuns parcs dans la construction desquels il entre bois ou pierres, à peine de 300 livres d'amende, et de démolition des parcs à leurs frais.

9. Faisons aussi défenses aux seigneurs des fiefs voisins de la mer et à tous autres de lever aucun droit en deniers ou en espèces sur les parcs et pêcheries, et sur les pêches qui se font en mer ou sur les grèves, et de s'attribuer aucune étendue de mer pour y pêcher à l'exclusion d'autres, sinon en vertu d'aveux et dénombremens reçus en nos chambres des comptes avant l'année 1544 ou de concession en bonne forme, à peine de restitution du quadruple de ce qu'ils auront exigé, et de 1,500 livres d'amende.

10. Faisons pareillement défenses à tous gouverneurs, officiers et soldats des isles et des forts, villes et châteaux construits sur le rivage de la mer, d'apporter aucun obstacle à la pêche dans le voisinage de leurs places, et d'exiger des pêcheurs argent ou poisson pour la leur permettre, à peine, contre les officiers, de perte de leurs emplois, et contre les soldats de punition corporelle.

11. Les parcs et bouchots qui se trouveront construits à l'embouchure des rivières navigables ou sur les grèves de la mer, à 200 brasses du passage ordinaire des vaisseaux et au-dessous, seront démolis aux frais des propriétaires.

12. Faisons défenses à tous ceux qui font leur pêche avec des guideaux de les tendre dans le passage ordinaire des vaisseaux, ni à 200 brasses près, à peine de saisie et confiscation des filets, de 50 livres d'amende, et de réparation des pertes et dommages que les guideaux auront causés.

13. Ordonnons que les pieux pour tendre les guideaux qui se trouveront plantés dans le passage des vaisseaux, ou à 200 brasses près, seront arrachés quinzaine après la publication de la présente ordonnance aux frais des propriétaires, et à la diligence de nos procureurs en chaque siége, à peine d'interdiction de leurs charges.

14. Voulons que le procès soit fait et parfait à ceux qui replanteront des pieux aux mêmes lieux d'où ils auront été arrachés, en exécution de la présente ordonnance, et que les délinquans soient condamnés au fouet.

15. Les pêcheurs dont les pieux et guideaux auront été ôtés comme nuisibles à la navigation ou les pêcheries démolies, seront déchargés de toutes rentes et redevances qu'ils pouvaient devoir pour raison de ce à notre domaine ou à quelques seigneurs particuliers, ausquels nous faisons défenses, ainsi qu'à nos receveurs, d'en exiger le payement, à peine de concussion.

16. Faisons aussi défenses à toutes personnes de se servir de bouteux ou bouts de quièvre, ruches,

paniers et autres engins, pour prendre crevettes, grenades ou salicots, depuis le 1er. mars jusqu'au dernier du mois de mai, et de pêcher en aucune saison de l'année avec collerets, seines ou autres semblables filets qui se traînent sur les grèves de la mer, à peine d'amende arbitraire, saisie et confiscation des filets pour la première fois, et de punition corporelle en cas de récidive.

17. Défendons, en outre, de faire parcs, ravoirs et venets, dont les mailles soient de moindre grandeur que celle ci-dessus, et de faire des seines et collerets, en vendre ou recéler, à peine de 25 livres d'amende.

18. Faisons pareillement défenses, et sous les mêmes peines, de draiger dans des moulières, d'en râcler les fonds avec coûteaux et autres semblables ferremens, d'arracher le frai des moules, et d'enlever celles qui ne sont pas encore en état d'être pêchées.

19. Déclarons les pères et mères responsables des amendes encourues par leurs enfans, et les maîtres de celles auxquelles leurs valets et domestiques auront été condamnés pour contravention aux articles du présent titre.

20. Permettons aux officiers d'amirauté d'appliquer le tiers des amendes au payement des frais faits pour parvenir aux condamnations.

21. Leur enjoignons de faire brûler toutes les seines, collerets et autres filets qui ne seront de la qualité portée par notre présente ordonnance; à l'effet de quoi ils seront tenus, à peine d'interdiction de leurs charges, de faire de mois en mois leur visite sur les côtes, et de temps en temps leur perquisition dans les maisons des pêcheurs et autres riverains de la mer.

TITRE IV. — *Des madragues et bordigues.*

Art. 1er. Faisons défenses à toutes personnes de poser en mer des madragues ou filets à pêcher des thons, et d'y construire des bordigues sans notre expresse permission, à peine de confiscation et de 3,000 livres d'amende.

2. Ceux qui auront obtenu de nous les lettres nécessaires pour l'établissement de quelque madrague ou bordigue, seront tenus de les faire enregistrer au greffe de l'amirauté, dans le détroit de laquelle ils devront faire leur pêche.

3. Enjoignons aux propriétaires des madragues de mettre sur les extrémités les plus avancées de la mer des hoirins, bouées ou graviteaux, à peine des dommages qui arriveront faute de l'avoir fait, et de privation de leurs droits.

4. Faisons aussi défenses, sous les mêmes peines, de placer aucune madrague ou bordigue dans les ports et autres lieux où ils puissent nuire à la navigation, et d'y laisser, en levant leur madrague, les pierres ou baudes qui y étaient attachées.

5. Ne pourront, les capitaines de madragues, ôter la liberté aux autres pêcheurs de tendre thonnaires ou cambrières, et de pêcher dans le voisinage de la madrague, pourvû qu'ils ne l'approchent point plus près de 2 milles du côté du levant et abord des thons.

6. Les propriétaires et fermiers des bordigues seront tenus d'en curer annuellement les fosses et canaux, chacun à l'endroit et dans l'étendue de leur bordigue, en sorte qu'il y ait en tout temps 4 pieds d'eau au moins, à peine de 300 livres d'amende, et d'y être mis ouvriers à leurs frais.

7. Leur faisons défenses, sous même peine de 300 livres d'amende, de fermer leurs bordigues depuis le 1er. mars jusqu'au dernier juin: enjoignons aux officiers de l'amirauté de les faire ouvrir pendant ce temps, à peine de suspension de leurs charges.

8. Ne pourront, les propriétaires ou fermiers, prétendre aucuns dépens, dommages et intérêts contre les mariniers dont les bateaux auront abordé leurs bordignes, s'ils ne justifient que l'abordage a été fait par leur faute ou malice.

TITRE V. — *De la pêche du hareng.*

Art. 1er. Les mailles des rets ou aplets pour faire la pêche du hareng auront un pouce en quarré, sans que les pêcheurs y en puissent employer d'autres ni se servir des mêmes filets pour d'autres pêches, à peine de 50 livres d'amende et de confiscation des filets.

2. Lorsqu'un équipage mettra ses filets à la mer pour faire la pêche du hareng, il sera tenu de les jetter dans une distance de 100 brasses au moins des autres bâteaux, et d'avoir deux feux hauts, l'un sur l'avant, et l'autre sur l'arrière de son bâtiment, sous pareille peine de 50 livres d'amende, et de réparation de toutes pertes, dommages et intérêts résultans des abordages qui pourraient arriver à faute de feux.

3. Chaque équipage, après ses filets jettés à la mer, sera obligé, sous les mêmes peines, de garder un feu sur l'arrière de son bâteau, et d'aller à dérive le même bord au vent que les autres pêcheurs.

4. Enjoignons, sous pareilles peines, aux maîtres de barques, qui, pendant la nuit, voudront s'arrêter et jetter l'ancre, de se retirer si loin du lieu où se fait la pêche, qu'il n'en puisse arriver aucun dommage aux barques et bâteaux étant à la dérive.

5. Lorsqu'un équipage sera forcé par quelqu'accident de cesser sa pêche ou de mouiller l'ancre, il sera tenu de montrer un feu par trois différentes fois: la première, lorsqu'il commencera à tirer ses filets; la seconde, quand ils seront à moitié levés; la troisième, après les avoir entièrement tirés, et alors il jettera son feu à la mer.

6. Si les filets sont arrêtés à la mer, l'équipage ne jettera pas son troisième feu; mais il sera tenu d'en montrer un quatrième, et d'en garder deux jusqu'à ce que les filets soient dégagés.

7. Faisons défenses, à peine de punition corporelle, à tous pêcheurs de montrer des feux, sans nécessité ni autrement, que dans les temps et en la manière ci-dessus prescrite.

8. Si la plus grande partie des pêcheurs d'une flote cesse de pêcher et mouille l'ancre, les autres seront tenus de faire de même, à peine de réparation de tout le dommage et d'amende arbitraire.

TITRE VI. — *De la pêche des morues.*

Art. 1er. Quand nos sujets iront faire la pêche

des morues aux côtes de l'isle de Terre-Neuve, le premier qui arrivera ou envoyera sa chaloupe au havre appelé du *Petit-Maître*, aura le choix et prendra l'étendue du galet qui lui sera nécessaire, et mettra, au lieu dit l'*Echafaud du Croc*, une affiche signée de lui, contenant le jour de son arrivée et le nom du havre qu'il aura choisi.

2. Tous les maîtres qui arriveront ensuite seront tenus d'aller ou envoyer successivement à l'échafaud du croc, et d'écrire sur la même affiche le jour de leur arrivée, le nombre de leurs matelots, et les havres et galets qu'ils auront choisis à proportion de la grandeur de leur vaisseau et de leur équipage.

3. Le capitaine arrivé le premier fera garder l'affiche par un des hommes de son équipage, qu'il laissera sur le lieu jusqu'à ce que tous les maîtres y ayent écrit leur déclaration, qui sera mise ensuite entre ses mains.

4. Faisons défenses à tous maîtres et mariniers de s'établir en aucuns havres, ou s'accommoder d'aucuns galets, sans en faire leur déclaration en la forme ci-dessus, et de troubler aucuns maîtres dans le choix qu'ils auront fait, à peine de 500 livres d'amende.

5. Le premier de nos sujets qui arrivera aussi avec son vaisseau en la baye du Canada pour y faire la pêche des morues sera le maître du galet pour y prendre la place qui lui sera nécessaire, même pour y marquer successivement à ceux qui viendront après lui celles dont ils auront besoin, eu égard à la grandeur de leur vaisseau, et au nombre de gens dont ils seront équipés.

6. Faisons défenses au gouverneur ou capitaine de la côte, depuis le cap des Rosiers jusqu'au cap d'Espoir, et à tous autres, sous peine de désobéissance, de troubler le premier maître arrivant dans la baye, au choix et en la distribution des places sur le galet.

7. Faisons défenses, sous peine de 500 livres d'amende, aux maîtres et équipage des vaisseaux qui arriveront, tant aux côtes de Terre-Neuve qu'en la baye de Canada, de jetter le lest dans les havres, de s'emparer des sels et huiles qui s'y trouveront, et de rompre, transporter ou bruler les échafauds, lesquels appartiendront aux maîtres qui auront fait choix des havres ou galets sur lesquels ils auront été laissés.

8. Leur défendons pareillement de s'emparer des chaloupes échouées sur le galet ou laissées dans la petite rivière de la baye des Molues, sans un pouvoir spécial des propriétaires des chaloupes, à peine d'en payer le prix, et de 50 livres d'amende.

9. Si toutefois les propriétaires des chaloupes ne s'en servent ou n'en ont point disposé, ceux qui en auront besoin pourront, par la permission du capitaine le premier arrivé, s'en servir pour faire leur pêche, à condition d'en payer, à leur retour, les loyers aux propriétaires.

10. Le capitaine ou maître qui se saisira de quelques chaloupes sera tenu de mettre entre les mains du maître qui lui en aura donné la permission, ou en son absence en celles du capitaine établi sur le galet voisin, un état contenant le nombre des chaloupes, avec sa soumission d'en payer le loyer, même de les remettre au propriétaire s'il arrive à la côte, et à tous autres ayant pouvoir de lui.

11. Sera aussi tenu, après sa pêche, de remettre en lieu de sûreté les chaloupes, et d'en tirer certificat du même capitaine s'il est sur le lieu, sinon d'en prendre attestation d'un autre étant encore à la côte.

12. Enjoignons au capitaine du premier navire arrivé aux côtes de Terre-Neuve ou dans la baye de Canada, de dresser procès-verbal de toutes les contraventions aux articles ci-dessus, de le signer et faire signer par les principaux officiers de son équipage, et de le remettre, à son retour, entre les mains des juges de l'amirauté pour y être pourvû.

13. Défendons à tous maîtres de navires faisant la pêche des morues sur le banc de Terre-Neuve ou dans la baye de Canada, de faire voile pendant la nuit, à peine de payer le dommage qu'ils pourraient causer en cas qu'ils abordent quelque vaisseau, 1,500 livres d'amende, et de punition corporelle s'il arrive perte d'homme dans l'abordage.

TITRE VII. — *Des poissons royaux.*

Art. 1er. Déclarons les dauphins, esturgeons, saumons et truites être poissons royaux, et en cette qualité nous appartenir quand ils sont échoués sur le bord de la mer, en payant les salaires de ceux qui les auront rencontrés et mis en lieu de sûreté.

2. Les baleines, marsoins, veaux de mer, thons, soufleurs et autres poissons à lard échoués et trouvés sur les grèves de la mer, seront partagés comme espaves, et tout ainsi que les autres effets échoués.

3. Lorsque les poissons royaux et à lard auront été pris en pleine mer, ils appartiendront à ceux qui les auront pêchés, sans que nos receveurs ni les seigneurs particuliers et leurs fermiers y puissent prétendre aucun droit, sous quelque prétexte que ce soit.

TITRE VIII. — *Des pêcheurs.*

Art. 1er. Trois mois après la publication de la présente ordonnance, il sera fait par le lieutenant de l'amirauté, à la diligence de notre procureur en chaque siége, une liste des pêcheurs allant à la mer, de l'âge de 18 ans et au-dessus, demeurans dans l'étendue de leur ressort, dans laquelle seront spécifiés le nom, l'âge et la demeure de chaque pêcheur, et la qualité de la pêche dont il se mêle.

2. Les deux plus anciens maîtres pêcheurs de chaque paroisse seront tenus, au premier jour de carême de chaque année, d'envoyer au greffe du siége de l'amirauté, dans le ressort duquel ils seront demeurans, un rolle de tous ceux de leur paroisse, de l'âge de 18 ans et au-dessus, qui se mêleront d'aller à la mer pour pêcher, à peine de 10 livres d'amende solidaire contre les anciens maîtres.

3. Chaque maître de batteau pêcheur sera aussi tenu, sous peine de 10 livres d'amende, de mettre au greffe de l'amirauté, en prenant son congé, une liste de ceux qui composent son équipage, contenant leur nom, âge et demeure.

4. Les pêcheurs de chaque port ou paroisse où il y aura huit maîtres et au-dessus, éliront annuellement l'un d'entr'eux pour garde-juré de leur com-

munauté, lequel prêtera serment par-devant les officiers de l'amirauté, fera journellement visite des filets et rapport aux officiers des abus et contraventions à la présente ordonnance, à peine d'amende arbitraire.

5. S'il y a moins de huit maîtres dans quelque port ou paroisse, ils seront tenus d'en convoquer des paroisses voisines, ou de se joindre avec eux pour procéder à l'élection du juré, laquelle se fera sans frais, présens ni festins, à peine de 20 livres d'amende contre chacun contrevenant.

6. Dans les lieux où il y a des prud'hommes, les pêcheurs s'assembleront annuellement pour les élire par-devant les officiers de l'amirauté, qui recevront le serment de ceux qui seront nommés, et entendront sans frais les comptes des deniers de leur communauté.

1687. 24 *mars.* — ARRÊT DU CONSEIL *qui fait défenses d'aller à la pêche du hareng après le mois de décembre, et d'en acheter à bord d'un vaisseau étranger en quelque saison que ce soit, à peine de* 500 *livres d'amende, etc. V. à l'article* Pêche maritime, IIe. partie, § 8.

1726. 23 *avril.*

DÉCLARATION DU ROY, *pour le rétablissement de la pêche du poisson de mer; et qui interdit à cet effet toutes les espèces de dreige et autres filets traînans, excepté pour la pêche de l'huître; et supprime l'usage des bateaux sans quilles, mâts, voiles ni gouvernail, pour faire la pêche en mer, le long des côtes et aux embouchures des rivières.*

Donnée à Versailles, le 23 avril 1726.

Registrée en parlement, le 18 *mai* 1726.

LOUIS, par la grâce de Dieu, roi de France et de Navarre, à tous ceux qui ces présentes lettres verront, salut.

L'attention que nous avons à procurer l'abondance dans nôtre royaume nous a déterminé à faire rechercher d'où provient la disette du poisson de mer; il a esté reconnu qu'elle ne peut être attribuée qu'à la pratique de la pesche avec le filet nommé dreige ou dragues, lequel, traînant sur les fonds avec rapidité, gratte et laboure tous ceux sur lesquels il passe, de manière qu'il déracine et enleve les herbes qui servent d'abry et de réduit aux poissons, rompt les lits de leur fray, fait périr ceux du premier âge, fait fuir tous ceux qu'il n'arreste point, ou les éloigne si considerablement, que les pescheurs sont obligez de les aller chercher au large, où la pesche se fait avec de plus gros risques et à plus grands frais: il n'est pas possible d'esperer de trouver les costes et la mer qui les avoisine, poissonneuse, tant que la pesche sera faite avec un pareil filet et avec les filets traînans dont les pescheurs se servent. Le mauvais usage de la pesche avec la dreige a esté reconnu depuis très-long-temps, aussi bien que celuy des rets traînans; ils furent deffendus par l'édit du mois de mars 1584, à peine de punition corporelle, et il n'y avait alors que deux seuls bateaux tolerez pour faire la pesche avec la dreige, pour nos bouche et maison: les representations des interessez aux pesches, plus touchez de leur interest particulier, que de l'avantage du bien public, firent changer de si sages dispositions; il est à presumer que ces interessez exposerent differemment la maniere dont se fait la pesche avec la droige, de ce qu'elle estait effectivement, puisque quoyqu'elle se fasse avec un rets traînant, elle fut permise par l'ordonnance du mois d'aoust 1681, pendant que cette même ordonnance deffend la pesche avec toutes sortes de rets traînans, à peine de punition corporelle. Il y eut d'abord un grand nombre de bateaux qui furent employez à faire la pesche avec la dreige, la quantité du poisson diminua considerablement, et les pescheurs dreigeurs furent obligez d'eux-mêmes de se reduire à un moindre nombre de bateaux connaissant, mais trop tard, que s'ils continuaient ils détruiraient absolument le fond de la pesche: l'usage des petits bateaux plats, sans quilles, mâts, voiles ni gouvernail n'est pas moins pernicieux à la multiplication des poissons ni à l'empoissonnement des costes, que la pratique de la dreige, parce que les pescheurs riverains se servent de ces sortes de petits bateaux, qu'ils appellent picots ou picoteurs, pour aller traîner aux bords des sables, le long des greves et aux embouchûres des rivieres, des seines, traînes, collerets, dranets et autres semblables especes de rets deffendus par l'ordonnance du mois d'août 1681, ce qui détruit absolument le fray du poisson: ces pescheurs courent aussi de grands risques dans ces petits bateaux, et ils y périssent au moindre vent qui les y surprend, quand ils se trouvent un peu éloignez de la coste. Toutes ces raisons nous ont déterminé à deffendre la pesche avec la dreige, en nous reservant néantmoins la faculté de laisser subsister quelques bateaux pour faire cette pesche pour le service de nôs tables, dans des temps et dans des lieux où elle ne peut faire aucun tort au fray du poisson, ni aux poissons du premier âge, le nombre desquels bateaux sera diminué ainsi qu'il sera reglé par ces presentes, en sorte qu'ils seront tous supprimez après le carême de l'année 1734, expiré. Nous avons résolu aussi d'interdire l'usage de ces petits bateaux connus sous le nom de picots ou de picoteurs, et de renouveller sous des peines plus severes les deffenses faites par l'ordonnance de 1681, de se servir de rets traînans, de quelque espece et sous quelque nom que ce puisse estre: nous estimons ces dispositions necessaires pour empescher les pesches abusives et contraires aux ordonnances. A CES CAUSES et autres à ce nous mouvans, de nostre certaine science, pleine puissance et authorité royale, nous avons dit, déclaré et ordonné, et par ces présentes, signées de nôtre main, disons, déclarons et ordonnons, voulons et nous plaist ce qui suit.

ART. 1er. Deffendons à toutes personnes de quelque qualité et condition qu'elles puissent estre, de faire ou faire faire la pesche du poisson avec les rets, filets ou tramaux nommez dreige ou drague, à peine de confiscation des bateaux, rets, filets et poissons, et de 100 livres d'amende contre le maistre et iceluy declaré déchû de sa qualité de maistre, sans pouvoir en faire aucunes fonctions à l'avenir,

ni même d'estre reçû pilote, pilote-lamaneur ou locman, et en cas de récidive de 3 ans de galeres (1).

2. Nous accorderons au pourvoyeur de nos bouche et maison, des permissions qui seront expédiées par le secretaire d'estat ayant le département de la marine, pour faire la pesche avec la dreige à deux bateaux du port de 30 tonneaux et au-dessous, qui seront armez et équipez au port de Dieppe, situé dans le pays de Caux, pendant la presente année et les suivantes, jusques et compris l'année 1732, lesquels ne pourront cependant faire ladite pesche que depuis le 1er. octobre, jusques et compris le 15 mai de chacune desdites années.

3. Il sera, en outre donné, audit pourvoyeur de pareilles permissions pour faire faire la pesche avec la dreige, à 4 autres bateaux du même lieu et du même port, pendant les carêmes des années 1727, 1728, 1729 et 1730, passé lequel temps il ne luy en sera accordé que pour deux bateaux, pendant les carêmes de 1731, 1732, 1733 et 1734, seulement sans que pour les années suivantes il puisse en estre donné, pour quelque cause et sous quelque prétexte que ce soit; et en conséquence deffendons audit pourvoyeur, ses commis et préposez, après le carême de l'année 1734 expiré, de faire faire ni pratiquer la pesche avec la dreige, à peine de 3,000 livres d'amende.

4. Deffendons aux officiers des classes, à peine d'interdiction, d'expedier aucun rolle pour faire la pesche avec la dreige, qu'au préalable le maistre ne lui représente la permission qu'il en aura obtenuë de nous, dont il remettra copie au bureau des classes, laquelle sera certifiée du maistre qui en sera porteur.

5. Deffendons, sous pareille peine d'interdiction, aux officiers de l'amirauté de délivrer aucun congé pour aller faire la pesche avec la dreige, qu'après que le maistre aura fait enregistrer à leur greffe la permission qu'il aura obtenuë de nous pour faire ladite pesche, et qu'il n'ait remis audit greffe le rolle de son équipage.

6. Les expeditions, tant du bureau des classes que de l'amirauté, necessaires aux bateaux qui auront permission de faire la pesche avec la dreige pendant le carême, seront délivrées aux maistres desdits bateaux huit jours avant le mercredy des cendres de chacune année.

7. Les rets de la dreige dont se serviront les pescheurs porteurs de nos permissions auront les mailles de la toile, nape, flue ou rets du milieu de leur dreige, d'un pouce 9 lignes en quarré; les tramaux ou hamaux qui sont attachez des deux costez, auront les leurs de 9 pouces en quarré, et le tramail monté sera chargé d'une livre et demie de plomb au plus par brasse, à peine, en cas de contravention, de confiscation des rets, filets, poissons et du bateau dans lequel ils se trouveront, de 100 livres d'amende contre le maistre, et d'estre déchû de sa qualité de maistre, sans pouvoir jamais en faire aucune fonction, ni pouvoir estre reçû pilote, pilote-lamaneur ni locman.

8. Pourront néantmoins lesdits pescheurs porteurs de nos permissions, se servir pendant le carême d'une toile, nappe ou flue ayant les mailles de 17 lignes en quarré, avec des hamaux de 9 pouces en quarré, et qui ne pourront de même estre chargez que d'une livre et demie de plomb au plus par brasse, sous les peines portées par l'article precedent.

9. Il y aura au greffe de l'amirauté de Dieppe un coin marqué d'un costé de nos armes, et autour pour legende *pesche avec la dreige*, et de l'autre costé les armes de l'amiral, et pour legende *amirauté de Dieppe*, et toutes les pièces de tramail qui formeront la dreige seront marquées d'un plomb frappé dudit coin aux deux bouts, et le plomb sera rabattu sur la corde, et recouvert d'une legere rosture pour le conserver.

10. Les filets de la dreige ainsi marquez seront renfermez dans un magasin appartenant au pourvoyeur de nos bouche et maison, lequel magasin sera fermé à deux serrures, dont une des clefs restera entre les mains des officiers de l'amirauté, et l'autre en celles du pourvoyeur, ses commis ou préposez; et lesdits filets ne pourront estre délivrez aux maistres qui feront la pesche avec la dreige pour ledit pourvoyeur, que sur le reçû desdits maistres pescheurs et des commis ou préposez du pourvoyeur.

11. Il sera, délivré le 15 septembre de chaque année, pour les deux bateaux qui auront permission de pescher depuis le 1er. octobre jusqu'au 15 may de l'année suivante, à chacun une tésure ou tissure de dreige, laquelle sera remise dans les magasins avant la fin dudit mois de may, à peine de 100 livres d'amende, payable par moitié par les commis ou préposez du pourvoyeur, et par le maistre.

12. Les filets de la dreige qui serviront aux bateaux qui feront la pesche pendant le carême, seront délivrez 15 jours avant le mercredy des cendres, et rapportez au magasin 15 jours aussi après le samedy saint, sous les peines portées par l'article precedent.

13. Les tramaux de la dreige qui deviendront hors de service pendant la durée de la pesche seront rapportez par le maistre au magasin, et il luy en sera délivré de nouveaux, qui seront marquez comme il est ordonné par l'article 9 des présentes, après vérification faite par les officiers de l'amirauté de la marque du plomb des anciens tramaux.

14. Deffendons aux pescheurs qui feront la pêche avec la dreige en vertu de nos permissions, de traîner filets ou tramaux à 4 lieues près des costes et des bancs de sable qui les bordent, à peine de confiscation du bateau, des filets et du poisson, de 100 livres d'amende contre le maistre pour la première fois, et en cas de récidive, outre les 100 livres d'amende, d'estre déchû de sa qualité de maistre sans pouvoir jamais en faire aucune fonction, ni estre reçû pilote ni pilote-lamaneur ou locman.

15. Enjoignons à nostre procureur au siege de l'amirauté de Dieppe de se transporter de temps en temps à bord des bateaux dreigeurs porteurs de nos permissions, pour vérifier la marque de leurs filets, et si le poids du plomb et la grandeur des mailles sont conformes aux articles 7 et 8 des présentes.

(1) La loi du 12 mars 1803 a prohibé de nouveau la pêche à la drége, ainsi que celle au gangui. V. cette *Loi* plus loin.

16. Enjoignons pareillement à nos autres procureurs dans les sieges d'amirauté où il relâchera des bateaux dont les maistres seront porteurs de nos permissions pour faire la pesche avec la dreige, de se transporter aussi à bord desdits bateaux, pour se faire représenter nostre permission de faire ladite pesche, le rolle d'équipage et le congé donné en consequence, et y faire la vérification ordonnée par l'article precedent.

17. Ordonnons à tous capitaines, maistres et patrons qui auront vû pratiquer la pesche avec la dreige d'en faire mention dans leur rapport aux officiers de l'amirauté, en marquant le parage et le signalement du bateau pescheur.

18. Ordonnons aussi à tous pescheurs faisant la pesche du poisson frais, de faire leurs déclarations aux officiers de l'amirauté, des bateaux-dreigeurs porteurs de nos permissions, qu'ils pourront trouver faire la pesche avec la dreige dans les quatre lieuës du bord des costes, et des autres bateaux qu'ils pourraient avoir vû pratiquer la même pesche sans estre porteurs de nos permissions, laquelle declaration sera reçûë sans frais, et tant sur icelle que sur celles des capitaines, maistres et patrons, seront les delinquans poursuivis à la requeste et diligence de nos procureurs dans les sieges d'amirauté.

19. Faisons deffenses à toutes personnes de traisner à la mer, le long des costes et aux embouchûres des rivières, des seines, collerets, corets, traisnes, dranets, draignaux, dravenets et autres semblables filets et instrumens traisnans, sous les peines portées par l'article 1er. des presentes.

20. Deffendons, sous les mêmes peines, aux pescheurs qui se servent de rets nommez picots, de traisner leurs filets à la mer pour faire la pesche, ni de se servir pour battre l'eau, piquer et broüiller les fonds, de perches ferrées et pointues, de câblières, pierres, boulets, chaisnes de fer et tous autres instrumens.

21. Faisons aussi deffenses à tous pescheurs et autres, sous les mêmes peines, de se servir de muletieres et de tramaux dérivans à la marée, tant avec bateau que sans bateau, en quelque temps et sous quelque prétexte que ce puisse estre, comme aussi de faire la pesche de la petite traisne, dreige ou dragues, nommée cauche ou chausse, et celle de la dreige ou drague armée et montée de fer.

22. Les pescheurs et tous autres de quelque qualité et condition qu'ils soient, qui auront des tramaux pour la dreige, des muletieres, des tramaux derivans, des chausses ou cauches, des sacs servant à la dreige ou drague armée de fer, des seines, collerets, corets, traisnes, dranets, draignaux, dravenets, et toutes autres espèces de rets, filets, engins et instrumens traisnans, connus sous quelque dénomination que ce puisse estre, seront tenus de les démonter, et de les employer à d'autres usages, dans le terme d'un mois du jour de l'enregistrement des presentes au siege de l'amirauté de leur ressort, à peine, après ledit temps passé, de 100 livres d'amende et de confiscation desdits rets, filets et instrumens, que nous ordonnons estre brûlez publiquement, et les armures de fer confisquées et brisées.

23. Deffendons en consequence aux marchands fabricateurs de rets, interessez aux pesches, maistres et compagnons pescheurs, et à toutes sortes de personnes de quelque qualité et condition qu'elles puissent estre, de faire ou fabriquer, vendre ou garder chez eux aucuns tramaux de dreige, tramaux et muletieres dérivans, chausses ou cauches, servans à la dreige ou drague armée de fer, et toutes autres espèces de rets, engins et instrumens deffendus par l'article precedent, à peine de confiscation d'iceux et de 300 livres d'amende, le tiers applicable au dénonciateur.

24. Enjoignons aux officiers de l'amirauté, chacun dans leur ressort, de faire un mois après l'enregistrement des presentes, une exacte perquisition des tramaux de dreige, des muletieres derivans, des sacs, cauches ou chausses pour la dreige armée de fer, des seines, collerets, traisnes, dranets, draignaux et dravenets, et de toutes autres espèces de rets, engins et instrumens deffendus par nos ordonnances et par ces présentes, qui pourraient se trouver, tant dans les maisons des pescheurs que des autres riverains de la mer, privilegiez et non privilegiez, qui pourront estre soupçonnez d'avoir des filets deffendus, et de continuer la même recherche de 3 mois en 3 mois (1) à peine d'interdiction de leurs charges, et d'en dresser des procès-verbaux, qu'ils nous envoyeront quinzaine après la confection d'iceux.

25. Ordonnons aux officiers des classes, lorsqu'ils feront leurs revûës dans les paroisses de leurs quartiers, de faire en même temps la visite des rets, filets, engins et instrumens des pescheurs; et s'ils en trouvent d'abusifs et deffendus par nos ordonnances et par ces présentes, d'en donner avis à nostre procureur au siege de l'amirauté du ressort, pour poursuivre les delinquans.

26. Faisons deffenses à tous pescheurs qui font la pesche à la mer le long des costes et aux embouchûres des rivières de se servir de bateaux sans quilles, mâts, voiles ni gouvernail, à peine de confiscation desdits bateaux, des filets et poissons qui s'y trouveront, de 100 livres d'amende contre le maistre, et d'estre déchû de sa qualité de maistre, sans pouvoir jamais en faire aucunes fonctions à l'avenir, ni estre reçû pilote, pilote-lamaneur ou locman; et en consequence deffendons la construction des bateaux plats, connus sous le nom de picots et picoteurs, et autres semblables, à peine de confiscation desdits bateaux, de 100 livres d'amende contre le charpentier constructeur, et d'estre déchû pour toûjours de sa maistrise. Accordons néantmoins aux pescheurs le terme de 3 mois, du jour de la publication des presentes, pour se pourvoir de bateaux ayant quilles et portant mâts, voiles et gouvernail, et voulons qu'après ledit temps tous les bateaux plats nommez picots ou picoteurs, et autres semblables, soient confisquez et dépecez, et les propriétaires d'iceux condamnez à 100 livres d'amende.

(1) L'article 10 du titre 10 de la déclaration du 18 mars 1727, qui est rapportée ci-après, modifie ces dispositions relativement aux visites, qu'il a réduites à 2 chaque année.

27. Enjoignons à nos procureurs dans les amirautez de donner avis aux officiers des classes, des maistres qui pour contravention aux presentes seront déchûs de la qualité de maistres, et sur ledit avis voulons que lesdits officiers des classes les rayent du registre des maistres, les portent sur celuy des matelots, et les commandent en cette qualité pour servir sur nos vaisseaux.

28. Faisons deffenses aux pescheurs et à tous autres, sous les peines portées par le premier article des presentes, de pescher ni faire pescher avec quelque sorte de filets, instrumens et engins que ce soit, ni de quelque manière que ce puisse être, aucun fray de poisson connu sous les noms de blanchemelie, menusse, saumonelle, guildre, manne, semence, et sous quelqu'autre nom et dénomination que ce puisse estre, d'en saler, ni d'en vendre sous quelque prétexte et pour quelque usage que ce soit.

29. Deffendons à tous marchands chasse-marées, marayeurs, poissonniers, vendeurs et regrattiers de poisson, d'acheter ni d'exposer en vente aucun fray de poisson, à peine de 50 livres d'amende.

30. Faisons défenses aussi à toutes sortes de personnes de quelque qualité et condition qu'elles puissent estre, d'enlever ou faire enlever du fray de poisson, soit pour nourrir les porcs, volailles, et autres animaux, fumer et engraisser les terres et le pied des arbres, et pour tout autre usage que ce puisse estre, à peine de confiscation des chevaux et harnois, et de 500 livres d'amende pour la première fois, et de punition corporelle en cas de récidive.

31. Declarons comprendre sous le nom de fray de poisson, tous les petits poissons nouvellement éclos, et qui n'auront pas 3 pouces de longueur au moins entre l'œil et la queuë.

32. Permettons néantmoins aux pescheurs et à tous autres, de défoüir des sables qui restent à sec de basse mer, les poissons qui s'ensablent, pour servir d'appas à leurs pesches tels que sont les éguilles, équilles, lançons et autres poissons de semblable espèce, tels qu'ils puissent estre.

33. Deffendons à toutes personnes de quelque qualité et condition que ce soit, de jetter dans les eaux de la mer le long des costes, et aux embouchûres des rivières, dans les marres et les estangs salez, aucune chaux, noix vomique, noix de cyprés, coques de levant, momie, musc et autres drogues, pour servir d'appas et empoisonner le poisson, à peine de 300 livres d'amende pour la première fois, et de 1,000 livres en cas de récidive.

34. Les contraventions aux articles cy-devant des presentes seront poursuivies à la requeste de nos procureurs dans les amirautez (1), et les sentences qui interviendront contre les delinquans, seront executées pour les condamnations d'amende, nonobstant l'appel et sans préjudice d'iceluy, jusqu'à concurrence de 300 livres, sans qu'il puisse estre accordé de deffenses, même lorsque l'amende sera plus forte, que jusqu'à concurrence de ce qui excedera ladite somme de 300 livres.

35. Ceux qui appelleront desdites sentences seront tenus de faire statuer sur leur appel, ou de le mettre en estat d'estre jugé définitivement dans un an du jour et datte d'iceluy; sinon et à faute de ce faire, ledit temps passé, ladite sentence sortira son plein et entier effet, et l'amende sera distribuée conformément à ladite sentence, et le depositaire d'icelle bien et valablement déchargé.

36. La pesche de l'huytre continuëra d'estre faite avec la dreige armée de fer, de la même manière et ainsi qu'il s'est pratiqué jusqu'à présent.

37. Le poisson qui proviendra de la pesche des bateaux dreigeurs pour lesquels nous aurons accordé des permissions, et qui ne sera pas jugé par le commis de nostre pourvoyeur estre de la mesure et qualité requise pour l'approvisionement de nos tables, sera vendu publiquement à l'encan suivant l'usage local et ainsi qu'il se pratique pour la vente du poisson des autres pesches.

38. Deffendons au pourvoyeur de nos bouche et maison, et à ses commis et preposez, de faire commerce de poisson ni de chasser marée pour leur compte, directement ni indirectement, sous des noms supposez, ni par quelques autres personnes que ce puisse estre, à peine de confiscation de la marée, harnois et chevaux, et de 3,000 livres d'amende pour la première fois, et de 6,000 livres en cas de récidive, le tiers applicable au dénonciateur, et d'estre, en outre, le commis destitué de son employ, et de pareilles amendes contre ceux qui auront presté leurs noms.

39. Les contraventions aux deux precedens articles, seront jugées par les juges ausquels la connaissance en appartient.

40. Sera au surplus l'ordonnance du mois d'aoust 1681, concernant la pesche, executée selon sa forme et teneur en ce qui n'y est dérogé par ces presentes.

Si donnons en mandement, etc.

(1) Elles doivent l'être aujourd'hui à la requête des procureurs du Roi dans les tribunaux correctionnels.

1726. 2 *septembre*.

DÉCLARATION DU ROI, *qui défend la pêche du poisson nommé* blanche *ou* blacquet.

Donnée à Fontainebleau, le 2 septembre 1726.

Registrée en parlement.

Louis, par la grace de Dieu, roy de France et de Navarre, à tous ceux qui ces presentes lettres verront, salut.

Nous aurions esté informez que la pesche du poisson nommé *blanche* ou *blacquet*, qui se pratique dans les parcs, cause la destruction du fray du poisson et du poisson du premier âge, en ce que cette blanche ou blacquet n'ayant pas plus de 3 pouces et demi de long, un demi-pouce et quelques lignes de large, et n'estant épais que d'environ 3 lignes, les pescheurs sont obligez de se servir pour faire cette pesche dans les parcs, d'un filet vulgairement ap-

pellé *savencau*, qu'ils poussent devant eux en raclant les fonds, et dont les mailles sont au plus de 6 à 7 lignes de large, avec lequel ils prennent quantité de fray de poisson et de poisson du premier âge, lequel perit aussi-tost qu'on y touche et qu'il est froissé; ces pescheurs se croyant authorisez à pratiquer cette pesche, parce que, quoyque nous ayons deffendu, par nostre declaration du 23 avril dernier, la pesche du fray du poisson, nous avons déclaré en même temps comprendre seulement sous le nom de fray tous les petits poissons nouvellement éclos, et qui n'auront pas 3 pouces de longueur au moins entre l'œil et la queue. Mais comme la pesche de la blanche ou blacquet empescherait nos sujets de tirer l'utilité qu'ils doivent attendre de la deffense que nous avons faite par nostredite déclaration, A CES CAUSES, de nostre certaine science, pleine puissance et authorité royale, nous avons dit, déclaré et ordonné, et par ces presentes signées de nostre main, disons, declarons et ordonnons, voulons et nous plaist que la pesche du poisson nommé *blanche* ou *blacquet* ne puisse estre faite dans les parcs ni ailleurs, à peine contre les contrevenans de confiscation des rets, filets, poisson, et de 100 livres d'amende pour la première fois, et en cas de récidive de 3 ans de galeres. Voulons que le parc où il aura esté pesché deux fois de ladite blanche ou blacquet soit démoli, sans pouvoir estre restabli par la suite pour quelque cause et sous quelque prétexte que ce soit, et que le propriétaire d'iceluy soit privé du droit de parc. Deffendons à tous marchands, chasse-marées, marayeurs, poissonniers, vendeurs et regratiers de poissons, d'achepter et d'exposer en vente aucune blanche ou blacquet, à peine de 50 livres d'amende. Si donnons en mandement, etc. V. la *Déclaration du 24 décembre 1826*.

1726. *24 décembre.*

DECLARATION DU ROI, *qui défend la pêche, le transport et la vente du poisson nommé* blanche ou blacquet, *et du frai de poisson de mer.*

Donnée à Versailles, le 24 décembre 1726.

Registrée en parlement, le 29 janvier 1727.

LOUIS, par la grace de Dieu, roy de France et de Navarre, à tous ceux qui ces presentes lettres verront, salut.

Un des moyens des plus certains pour parvenir à restablir l'abondance de la pesche du poisson de mer, estant d'empêcher la destruction du fray et des poissons du premier âge, nous aurions, par nostre déclaration du 23 avril dernier, deffendu l'usage de tous filets traisnans à la mer, sur les bords des costes et aux embouchûres des rivières, parce que l'opération de ces filets, qui grattent et labourent les fonds sur lesquels ils traisnent, détruit nécessairement le fray; nous aurions aussi, par les art. 28, 29 et 30 de cette même déclaration, fait deffenses de pescher ni faire pescher, exposer en vente ni acheter, enlever ou faire enlever aucun fray de poisson connu sous quelque nom et dénomination que ce puisse estre, pour quelque usage que ce soit; nous aurions encore, par nostre déclaration du 2 septembre dernier, deffendu la pesche du poisson nommé *blanche* ou *blacquet*, qui ne se pouvait faire sans prendre et faire perir en même temps beaucoup de fray qui se trouve toujours confondu avec cette blanche. Et estant informé que nonobstant ces dispositions, les pescheurs continuënt de faire la pesche du fray de poisson, et qu'il s'en vend publiquement dans plusieurs villes de nostre royaume, nous avons résolu de renouveller les déffenses que nous avons faites à cet égard, et d'imposer des peines plus severes contre ceux qui y contreviendront. A CES CAUSES et autres à ce nous mouvans, de nostre certaine science, pleine puissance et autorité royale, nous avons dit, declaré et ordonné, et par ces presentes signées de notre main, disons, declarons et ordonnons, voulons et nous plaist ce qui suit:

Art. 1er. Faisons deffenses aux pescheurs faisant leurs pesches à la mer, et à tous autres, de pescher ou faire pescher avec quelques sortes de filets, instrumens et engins que ce soit, ni de quelque manière que ce puisse estre, le poisson nommé *blanche* ou *blacquet*, ni aucun fray de poisson connu sous les noms de blanche, melie, menusse, saumonelle, guildre, manne, semence, et sous quelqu'autre nom et dénomination que ce puisse estre; d'en saler ni d'en vendre sous quelque prétexte et pour quelqu'usage que ce soit, à peine de confiscation des bateaux, rets, filets, engins, instrumens et poissons, et de 100 livres d'amende contre le maistre, et iceluy déclaré déchû de sa qualité de maistre, sans pouvoir jamais en faire aucunes fonctions, ni estre reçû pilote, pilote lamaneur ou locman; et en cas de récidive, de 3 ans de galères.

2. Faisons pareillement deffenses, sous les mêmes peines, aux pescheurs riverains, tendeurs de basse eau, et à tous autres faisant leurs pesches le long des costes et aux embouchûres des rivières, de pescher ou faire pescher, saler ni vendre ledit poisson nommé *blanche* ou *blacquet*, ni aucun fray de poisson.

3. Deffendons aussi, sous les mêmes peines, à tous pescheurs, fermiers des parcs et d'autres pescheries exclusives, de pescher ou faire pescher dans l'enceinte desdits parcs ou pescheries exclusives, de saler ni vendre ledit poisson nommé *blanche* ou *blacquet*, ni aucun fray de poisson de quelque nature qu'il soit.

4. Ordonnons que les parcs et autres pescheries exclusives, où il aura esté pesché deux fois dudit poisson nommé *blanche* ou *blacquet*, ou du fray de poisson, seront détruits, sans pouvoir estre restablis par la suite, pour quelque cause et sous quelque prétexte que ce soit, et que les propriétaires d'iceux soient privez du droit de parc et de pescherie exclusive.

5. Faisons deffenses à toutes personnes, de quelque qualité et condition qu'elles puissent estre, d'enlever ou faire enlever le poisson nommé *blanche* ou *blacquet*, ni aucun fray de poisson, soit pour nourrir les porcs, volailles et autres animaux, fumer et engraisser les terres et le pied des arbres, et pour tout autre usage que ce puisse être, à peine de confiscation des chevaux et harnois, et de 500 liv. d'a-

mende pour la premiere fois, et de punition corporelle en cas de recidive.

6. Deffendons à tous marchands, chasse-marées, mareyeurs, poissonniers, vendeurs-regratiers de poissons et à tous autres, ensemble à tous receveurs, commis et autres charges de la vente du poisson forain et estranger, d'acheter ni exposer en vente le poisson nommé *blanche* ou *blacquet*, ni aucun fray de poisson, à peine de saisie et confiscation, et de 50 livres d'amende pour la premiere fois, et de punition corporelle en cas de recidive.

7. Declarons les peres, meres et chefs de familles responsables des amendes encouruës par leurs enfans et autres qui demeureront encore avec eux, et les maistres, de celles ausquelles leurs valets et domestiques auront esté condamnez pour contravention aux presentes.

8. Dans les cas où la peine des galères est ordonnée contre les hommes, la peine du foüet et du bannissement à temps ou à perpetuité sera ordonnée contre les femmes, les filles et les veuves, suivant la qualité du délit.

9. Declarons comprendre sous le nom de fray de poisson tous les petits poissons nouvellement éclos, et qui n'auront pas 3 pouces de longueur au moins entre l'œil et la queuë. Permettons néanmoins aux pescheurs et à tous autres de defoüir les sables qui restent à sec de basse mer, les poissons qui s'ensablent, pour servir d'appas à leurs pesches, tels que sont les éguilles, équilles, lançons et autres poissons de semblable espèce.

10. Ordonnons aux officiers des amirautez, chacun dans leur ressort, de veiller exactement à ce qu'il ne soit point pesché du poisson nommé *blanche* ou *blacquet*, ni aucun fray de poisson; qu'il n'en soit point aussi débarqué sur les gréves, quays, ports et havres; et seront les délinquans poursuivis à la requeste et diligence de nostre procureur à leur siege.

11. Enjoignons à nos procureurs dans les amirautez de donner avis aux officiers des classes des maistres qui, pour contravention aux presentes, seront declarez dechûs de leur qualité de maistre; et sur ledit avis, voulons que lesdits officiers des classes les rayent du registre des maistres, les portent sur celuy des matelots, et les commandent en cette qualité pour servir sur nos vaisseaux.

12. Ordonnons à tous les officiers charges de la police dans les villes de nostre royaume d'empescher la vente et le transport du poisson nommé *blanche* ou *blacquet* et du fray de poisson, dans les lieux et endroits qui sont de leur competence; et seront les délinquans poursuivis à la requeste et diligence de nostre procureur à leur siege.

13. Leur enjoignons d'informer nostre procureur du siege de l'amirauté dans laquelle ledit poisson nommé *blanche* ou *blacquet*, ou le fray de poisson aura esté pesché, du nom des pescheurs qui l'auront vendu ausdits marchands, chasse-marées, mareyeurs, poissonniers, vendeurs et regratiers de poisson.

14. Les sentences qui interviendront contre les délinquans seront executées pour les condamnations d'amende, nonobstant l'appel et sans préjudice d'iceluy, jusqu'à concurrence de 300 livres, sans qu'il puisse estre accordé de deffenses, mesme lorsque l'amende sera plus forte, que jusqu'à concurrence de ce qui excedera ladite somme de 300 livres.

15. Ceux qui appelleront desdites sentences seront tenus de faire statuer sur leur appel ou de le mettre en estat d'estre jugé définitivement dans un an du jour et datte d'iceluy, sinon et à faute de ce faire, ledit temps passé, ladite sentence sortira son plein et entier effet, et l'amende sera distribuée conformément à ladite sentence, et le dépositaire d'icelui bien et valablement déchargé.

1727. 18 *mars*.

DÉCLARATION DU ROI, *concernant les pêches à pied et tentes à la basse eau, sur les côtes des provinces de Flandre, pays conquis et reconquis, Boulonnois, Picardie et Normandie.*

Donnée à Versailles, le 18 mars 1727.

Registrée en parlement, le 8 mai 1727.

Louis, par la grace de Dieu, roi de France et de Navarre, à tous ceux qui ces presentes lettres verront, salut.

Nous avons, par nostre declaration du 23 avril dernier, interdit l'usage des filets et instrumens traisnans, et par celle du 24 décembre, aussi dernier, deffendu la pesche, le transport et la vente du fray de poisson de mer; nous n'avons rendu ces declarations que pour conserver le fray du poisson et le poisson du premier âge, à l'effet de procurer l'abondance du poisson de mer, et de rendre les costes de nostre royaume aussi poissonneuses qu'elles l'estaient par le passé: mais comme il pourrait estre commis des abus par rapport aux pesches permises à la coste, qui détruiroient le fray du poisson et le poisson du premier âge, nous avons resolu de regler la forme dans laquelle elles pourront estre faites, la grandeur des mailles des filets qui y seront employez, et la maniere dont ils seront establis. A ces causes et autres à ce nous mouvans, de l'avis de nostre conseil et de nostre certaine science, pleine puissance et autorité royale, nous, en interpretant en tant que de besoin l'ordonnance du mois d'aoust 1681, avons dit, declaré et ordonné, disons, declarons et ordonnons, voulons et nous plaist que la pesche sur les bords de la mer soit et demeure libre et commune à tous nos sujets, qui pourront la faire et pratiquer avec les rets, filets, engins et instrumens permis par ces presentes. Et en consequence leur permettons de faire à la coste, dans les bayes et aux embouchûres des rivieres, les pescheries dont la police sera cy-après reglée, même d'y pratiquer les nouvelles pescheries qu'ils pourront inventer, pourvû qu'ils se conforment, pour celles dont les filets seront montez sur des pieux, piquets ou pichons, à la police qui sera reglée pour les tuc parcs; et pour celles qui seront pratiquées avec des filets flottez, à la police qui sera reglée pour les tentes à la basse eau; le tout à peine, contre les contrevenans, de confiscation des rets, filets, engins, instrumens, pieux, piquets ou pichons, et de 25 livres d'a-

mende pour la premiere fois, de pareille confiscation et de 50 livres d'amende en cas de recidive.

TITRE Ier. — *Des hauts parcs.*

Art. 1er. Les mailles des filets servant aux pescheries nommées hauts parcs ou étentes, étates, hautes pentieres, hauts étaliers, palis, marsaiques et harenguieres, seront d'un pouce ou de 9 lignes en quarré, et le filet sera tendu en telle sorte que le bas ne touche point aux sables et qu'il en soit éloigné de 3 pouces au moins.

2. Les perches sur lesquelles les filets desdites pescheries seront tendus auront au plus 15 pieds de hauteur hors des sables; seront éloignées les unes des autres de 8 pieds au moins, et plantées en droite ligne d'un bout à terre et de l'autre à la mer. Permettons néantmoins aux pescheurs de faire, à l'extrémité de la ligne du costé de la mer, une espèce de demi-enceinte ou crochet, qui sera formé avec de pareilles perches, et garnies d'un semblable filet.

3. Ordonnons à tous ceux qui pratiqueront lesdites pescheries, de les éloigner les unes des autres de 6 brasses au moins.

4. Les rets entre roches, traversis et muletieres, seront censez du genre des hauts parcs; et comme tels, nous permettons à ceux qui les voudront pratiquer, de les former avec des perches de 15 pieds de haut, et des filets ayant les mailles d'un pouce ou 9 lignes au moins en quarré, à condition de se conformer, pour le surplus, à la police establie pour les hauts parcs.

5. Faisons deffenses aux pescheurs et à tous autres de se servir des filets des hauts parcs pour garnir aucune autre pescherie que ce soit.

6. Les dispositions contenuës aux articles du present titre seront executées, à peine, contre les contrevenans, de confiscation des filets et des perches sur lesquelles ils seront tendus, et de 25 livres d'amende pour la premiere fois, de pareille confiscation et de 50 livres d'amende en cas de recidive.

7. Declarons ne permettre les pescheries contenuës au present titre avec les filets y mentionnez, dont les mailles sont au-dessous de 2 pouces en quarré, que parce qu'il ne s'y peut prendre que des poissons passagers à la coste, tels que sont les harengs, celans, sardines, macquereaux, sansonnets, roblots, bars, mulets, lieux, colins et surmulets, qui se maillent dans lesdits filets.

TITRE II. — *Des bas parcs.*

Art. 1er. Les filets servant aux pescheries nommées bas parcs ou tournées, fourées, fouresses, courtines, bas étaliers et venets, auront les mailles de 2 pouces au moins en quarré; et ils seront attachez à des pieux, piquets ou piochons plantez à cet effet dans les sables sur lesquels le filet sera tendu, sans qu'il y puisse estre enfoui.

2. Les pieux, piquets ou piochons qui formeront lesdites pescheries auront au plus 4 pieds de hauteur hors des sables; ils pourront estre plantez en esquerre, fer à cheval, demi-cercle ou crochet, et seront eloignez les uns des autres d'une brasse au moins.

3. L'ouverture ou embouchûre des pescheries qui seront formées en esquerre, fer à cheval et en demy-cercle, ne pourra estre que de 50 brasses au plus.

4. Lesdites pescheries formées en esquerre ne pourront avoir les ailes, pannes, bras ou costez, que de 50 brasses de long, et celles formées en fer à cheval et en demy-cercle ou crochet ne pourront avoir que 100 brasses de contour; en sorte que pour la garniture de chacune desdites pescheries, il ne puisse estre employé que 100 brasses de filet.

5. Ordonnons aux pescheurs et à tous autres qui planteront les pieux, piquets ou piochons de leurs pescheries en forme d'esquerre, de les placer en ligne droite pour ne former qu'un seul angle dans le fond de la pescherie.

6. Lesdites pescheries ne pourront estre establies qu'à la distance de 20 brasses les unes des autres: il pourra néantmoins en estre placé d'autres au-dessus et au-dessous des pescheries déjà establies, pourvu qu'elles soient sur la même ligne, allant de la coste à la mer, et à la distance de 10 brasses au moins de l'angle ou du fond de la pescherie qui en sera la plus proche.

7. Toutes lesdites pescheries, soit qu'elles soient placées les unes au-dessus des autres, ou qu'elles le soient à costé, seront censées du genre des bas parcs, et comme telles ne pourront estre montées que d'un filet ayant les mailles de 2 pouces en quarré, qui ne pourra estre enfoüi dans le sable.

8. Il pourra estre mis au fond desdites pescheries des guideaux, benâtres, verveux et autres instrumens denommez au tit. V des présentes, pourvû qu'ils soient faits dans la forme qui y sera prescrite.

9. Les dispositions contenuës aux articles du present titre seront exécutées, à peine, contre les contrevenans, de confiscation des filets et des pieux, piquets ou piochons sur lesquels ils seront tendus, et de 25 livres d'amende pour la première fois, de pareille confiscation et de 50 livres d'amende en cas de recidive.

TITRE III. — *Des parcs de filets couverts et non couverts.*

Art. 1er. Les rets servant à la pescherie des parcs de filets soit couverts ou non couverts, qui sont aussi connus sous le nom de perd-tems, auront les mailles de la chasse, de l'enceinte et de la couverture de 2 pouces au moins en quarré.

2. Ils seront attachez sur des pieux, piquets ou piochons, qui ne pourront estre elevez que de 4 pieds au-dessus des sables, et seront tendus de maniere que le bas n'y soit point enfoüi.

3. Les pieux, piquets ou piochons, tant de l'enceinte que de la chasse du parc, seront eloignez d'une brasse au moins les uns des autres.

4. La longueur de la chasse qui aboutira à l'embouchûre du parc, ne pourra estre que de 30 brasses au plus.

5. Les dispositions contenuës aux articles du present titre seront executées, à peine, contre les contrevenans, de confiscation des filets et des pieux, piquets ou piochons sur lesquels ils seront tendus, et de 25 livres d'amende pour la premiere fois, de pa-

reille confiscation et de 50 livres d'amende en cas de recidive.

TITRE IV. — *Des ravoirs.*

Art. 1er. Les filets servants aux pescheries nommées ravoirs simples ou rets entre l'eau auront les mailles de 2 pouces au moins en quarré; et ceux servant aux ravoirs ou rets entre l'eau, tramaillez, auront les mailles de la toile, nape, flus ou rets du milieu, de 2 pouces aussi en quarré au moins, et celles des tramaux ou hamaux qui sont des deux costez seront de 9 pouces au moins en quarré.

2. Lesdits filets seront attachez à des pieux, piquets ou piochons, et ils y seront tendus de maniere que le bas qui sera retroussé soit éloigné du sable de 6 pouces au moins.

3. Les pieux, piquets ou piochons qui formeront lesdites pescheries auront au plus 4 pieds de hauteur hors des sables; ils seront éloignez d'une brasse au moins les uns des autres, et plantez en droite ligne.

4. Chacune desdites pescheries sera éloignée l'une de l'autre de 10 brasses au moins.

5. Les dispositions contenuës aux articles du present titre seront executées, à peine, contre les contrevenans, de confiscation des filets et des pieux, piquets ou piochons sur lesquels ils seront tendus, et de 25 livres d'amende pour la première fois, de pareille confiscation et de 50 livres d'amende en cas de recidive.

TITRE V. — *De la pêcherie nommée* guideaux à bas étaliers, *et de celles nommées* benâtres *et* verveux, *et autres pêcheries non flottées montées sur piquets.*

Art. 1er. Les filets qui serviront aux pescheries nommées guideaux à bas étaliers et guideaux volans; aux benâtres volans, baches, chausses, sacs, gonnes, tonnes et nasses; aux verveux, clivets, entonnoirs et tonnelles volans, et aux autres pescheries non flottées montées sur piquets, auront les mailles de 2 pouces en quarré au moins.

2. Les filets qui serviront à la pescherie des guideaux à bas étaliers ou guideaux volans seront faits en forme de chausse, et seront posez entre deux pieux, piquets ou piochons, qui ne pourront estre elevez plus de 4 pieds au-dessus des sables; et il sera observé une distance d'une brasse au plus de l'un à l'autre pieu, piquet ou piochon.

3. Les filets qui formeront la pescherie des benâtres volans, baches, chausses, sacs, gonnes, tonnes et nasses, seront faits dans la même forme que ceux des guideaux à bas étaliers, et attachez à un chassis ou carrure de bois, qui sera pareillement posé entre deux pieux, piquets ou piochons eloignez d'une brasse au plus l'un de l'autre, et qui ne pourront aussi estre elevez plus de 4 pieds au-dessus des sables.

4. Les filets qui serviront à la pescherie des verveux, clivets, entonnoirs et tonnelles volans, seront faits en forme d'entonnoir, dont l'entrée sera amarrée sur un demy-cercle de bois, qui sera arresté par une traverse de corde, et le reste du filet sera tenu ouvert par plusieurs cercles de bois, qui seront eloignez de 2 pieds au moins les uns des autres; lesdits filets ainsi formez seront posez entre deux pieux, piquets ou piochons, qui ne pourront aussi estre elevez plus de 4 pieds au-dessus des sables, et qui seront eloignez l'un de l'autre de 2 brasses au plus.

5. Les pescheries cy-dessus nommées ne pourront estre que de 10 brasses de long au plus : il en pourra estre establi d'autres au-dessus et au-dessous, pourvu qu'elles soient éloignées les unes des autres de 15 brasses au moins.

6. Les filets et instrumens servant aux pescheries mentionnées au present titre pourront estre placez à l'ouverture ou egoust des bouchots ou parcs de clayonnage, depuis le 1er. octobre jusqu'au dernier avril.

7. Lesdits filets et instrumens pourront aussi estre placez au fond des bas parcs pendant toute l'année.

8. Les dispositions contenues aux articles du present titre seront executées, à peine, contre les contrevenans, de confiscation des filets et instrumens, et des pieux, piquets ou piochons sur lesquels ils seront tendus, et de 25 livres d'amende pour la premiere fois, de pareille confiscation et de 50 livres d'amende en cas de recidive.

9. Les pescheurs et tous autres qui voudront pratiquer les autres pescheries non flottées, montées sur pieux, piquets ou piochons, connuës sous tel nom et dénomination que ce puisse estre, seront tenus d'observer la police réglée par le present titre pour la maille des filets, la hauteur des pieux, piquets ou piochons, leur eloignement de l'un à l'autre, et la distance de chaque pescherie, sous les peines y portées.

TITRE VI. — *Des havenets.*

Art. 1er. Les mailles des rets qui formeront les sacs des havenets, connus aussi sous les noms de havets, haveaux, bichettes, grands savenelles et savonceaux, seront de 15 lignes au moins en quarré, à peine de confiscation des rets et filets, et de 25 livres d'amende pour la premiere fois, de pareille confiscation et de 50 livres d'amende en cas de recidive.

2. Lesdits filets seront montez sur deux perches croisées, qui auront chacune 12 à 15 pieds de long, et qui seront tenuës ouvertes par une traverse de bois qui sera placée proche l'endroit où lesdites perches seront croisées. L'ouverture du filet ne pourra avoir que 15 pieds de large au plus, et la corde qui sera mise au bout desdites deux perches pour soutenir ledit filet ne pourra estre chargée que d'un quarteron de plomb par brasse; le tout à peine de pareilles amendes et confiscations.

3. Faisons deffenses, sous les mêmes peines, à ceux qui se serviront dudit instrument, de le pousser ni traisner devant eux sur les fonds où ils feront la pesche.

TITRE VII. — *Du bouteux ou bout de quievre, et autres instrumens qui servent pour la pêche des chevrettes et salicots.*

Art. 1er. Le rets qui formera le sac du bouteux

ou bout de quievre, connu aussi sous les noms de buhautier, saunets, savres, lanets, paniers, ruches, ruchers, chapeau à sauterelles et grenadieres, aura la maille de 6 lignes au moins en quarré.

2. Il sera attaché sur une fourche ou sur un cercle, sans qu'il puisse y estre mis au lieu de filet de la toile ou sacs à tamis, sous prétexte de prendre des puces et des sauterelles de mer.

3. La traverse de cet instrument sera formée d'un bâton rond ou d'une corde, qui ne pourra estre chargée que d'un quarteron de plomb au plus.

4. Les pescheurs et tous autres ne pourront se servir dudit instrument pour faire la pesche pendant les mois de mars, avril, may, juin, juillet et aoust.

5. Les articles cy-dessus seront executez, à peine contre les contrevenans, de confiscation des filets et instrumens, et de 25 livres d'amende pour la premiere fois, de pareille confiscation et de punition corporelle en cas de recidive.

6. Sera néantmoins permis aux pescheurs et à tous autres de faire la pesche des chevrettes et salicots pendant toute l'année, avec la chaudiere et autres instrumens sedentaires, sur les fonds et entre les roches, pourvû que les mailles des filets qui seront attachez ausdits instrumens ayent au moins 6 lignes en quarré, à peine contre les contrevenans de confiscation des filets et instrumens, et de 25 livres d'amende pour la premiere fois, de pareille confiscation et de 50 livres d'amende en cas de recidive.

7. Leur permettons aussi de se servir de clayes, paniers, bouraques, nasses, caziers et autres semblables engins formez d'ozier à jour, pour faire la pesche des crabes, homars, rocailles et poissons à croute, à condition que les verges seront éloignées les unes des autres de 12 lignes au moins, à peine, contre les contrevenans, de pareilles amendes et confiscations.

Titre VIII. — *Du carreau.*

Art. 1er. Le filet du carreau, connu aussi sous les noms de hunier et échiquier, aura les mailles de 6 lignes en quarré au moins, à peine de confiscation et de 25 livres d'amende pour la première fois, de pareille confiscation et de punition corporelle en cas de recidive.

2. Faisons deffenses, sous les mêmes peines, aux pescheurs et à tous autres, de faire la pesche avec ledit filet pendant les mois de fevrier, mars, avril, may, juin, juillet, aoust et septembre.

Titre IX. — *Des rets et filets flottez, et tentes à la basse eau.*

Art. 1er. Pourront estre tendus à la coste, à la basse eau, les filets nommez folles, demi-folles, grandes et petites canieres, grandes et petites pentieres, grands et petits rieux, cibaudieres, six-doigts, mailles royales, lesques, bretellieres, haussieres, fluës, flottées, muletieres, rets à croc, rets entre roches, traversis, macqueraulieres, tramaux et tous autres rets de pied flottez, pourvû que la maille soit de la grandeur ci-après prescrite.

2. Les mailles des folles auront 5 pouces en quarré au moins, et celles des demi-folles, grandes canieres, grandes pentieres et grands rieux, auront au moins 3 pouces en quarré.

3. Les mailles des petites canières, petites pentieres, petits rieux, cibaudières, six-doigts, mailles royales, lesques, bretellieres, haussières, fluës, flottées, muletieres, rets à croc, rets entre roches, traversis, maqueraulieres, tramaux, et tous autres rets de pied flottez qui se tendent sur les sables et gréves, connus sous tel nom et dénomination que ce puisse estre, auront au moins 2 pouces en quarré.

4. Les tramaux sédentaires et toutes autres especes de rets tramaillez auront les mailles de la toile, nape, fluë, feüillure ou rets du milieu, de 2 pouces au moins en quarré; les mailles des tramaux ou hamaux, des deux costez, seront de 9 pouces aussi en quarré, et le bas dudit filet ne pourra estre garni que de pierres ou de torques de paille.

5. Les articles contenus au present titre seront executez, à peine, contre les contrevenans, de confiscation et de 25 livres d'amende pour la premiere fois, de pareille confiscation et de 50 livres d'amende en cas de recidive.

Titre. X. — *De la police commune à toutes les pêches à pied et tentes à la basse eau.*

Art. 1er. Faisons deffenses à tous ceux qui feront la pesche à la coste avec des rets, filets, engins et instrumens montez sur perches, piquets, pieux ou piochons, de les tendre dans le passage ordinaire des vaisseaux ni à 200 brasses près, à peine de saisie et confiscation des rets, filets, engins, instrumens, perches, piquets, pieux ou piochons, de 50 livres d'amende, et de reparation des pertes et dommages que ces pescheries auront causez.

2. Faisons pareillement deffenses à toutes personnes de traisner à la coste, dans les bayes et aux embouchûres des rivières, aucuns des filets et instrumens denommez dans les presentes, ni aucun autre sous quelque dénomination que ce soit, et pour quelque cause et sous quelque prétexte que ce puisse estre, à peine de confiscation des filets et instrumens, et de 100 livres d'amende pour la première fois, de pareille confiscation et de 3 ans de galeres en cas de recidive.

3. Deffendons aussi à toutes personnes, sous les mêmes peines, de se servir pour battre l'eau, piquer et broüiller les fonds, de perches ferrées et pointuës, de cablieres, pierres, boulets, chaînes de fer et tous autres instrumens.

4. Deffendons pareillement à toutes personnes de faire à la basse eau, soit à pied ou à cheval, la pesche avec des herses, rasteaux et autres semblables engins et instrumens qui grattent et broüillent les fonds, à peine de confiscation des chevaux, harnois et instrumens, et de 100 livres d'amende pour la premiere fois, de pareille confiscation et de 3 ans de galeres en cas de recidive.

5. Il y aura toûjours au greffe de chaque siege d'amirauté un modelle des mailles de chaque espece de filets, dont les pescheurs de pied, riverains et tendeurs à la basse eau, demeurants dans l'estendue de la juridiction, se serviront pour faire la pesche à la coste, dans les bayes et aux embouchûres des ri-

vieres. Enjoignons à nos procureurs des amirautez de tenir soigneusement la main à l'execution du present article, à peine de répondre des contraventions en leur nom.

6. Les pescheurs et tous autres qui auront des filets pour les pescheries dénommées dans les presentes, dont les mailles ne seront pas de la proportion qui y est marquée, seront tenus de les démonter et de les employer à d'autres usages, dans le terme d'un mois, du jour de l'enregistrement desdites presentes au siege de l'amirauté de leur ressort, à peine, après ledit temps passé, de 100 livres d'amende et de confiscation desdits filets, que nous ordonnons estre brûlez publiquement.

7. Deffendons aux marchands fabricateurs de rets et filets, et à tous autres, de faire ou fabriquer, vendre ou garder chez eux, aucuns filets propres pour lesdites pescheries, dont les mailles seront d'un calibre moindre qu'il n'est porté par les presentes, à peine de confiscation d'iceux et de 300 livres d'amende, le tiers applicable au dénonciateur.

8. Enjoignons aux officiers de l'amirauté, chacun dans leur ressort, de faire, un mois après l'enregistrement des presentes, une exacte perquisition de tous les filets propres pour les pescheries de pied et tentes à la basse eau, dont les mailles ne seront pas de la proportion reglée par ces presentes, tant dans les maisons des pescheurs que dans celles des autres riverains de la mer, privilegiez et non privilegiez, qui pourront estre soupçonnez d'avoir des filets deffendus, et d'en dresser des procès-verbaux qu'ils nous envoyeront quinzaine après la confection d'iceux.

9. Voulons que lesdits officiers de l'amirauté, chacun dans leur ressort, fassent dans les mois de mars et de septembre de chacune année, à peine d'interdiction de leurs charges, une visite exacte des rets, filets, engins et instrumens des pescheurs de leur district, ensemble des pescheries exclusives, et de celles qui sont libres et permises par ces presentes, à l'effet de faire exécuter les dispositions portées par ceddites presentes, par notre déclaration du 23 avril dernier, et par les ordonnances des rois nos predecesseurs.

10. Voulons aussi qu'ils fassent en même temps visite et perquisition chez tous les riverains de la mer, privilegiez et non privilegiez, qui pourront estre soupçonnez d'avoir des filets deffendus; et que de chaque visite qu'ils feront, ils dressent des procès-verbaux qu'ils nous envoyeront quinzaine après la confection d'iceux; à l'effet de quoy nous les avons dispensez et dispensons des quatre visites auxquelles ils estaient tenus par chaque année, par l'art. 24 de nostre declaration du 23 avril dernier.

11. Ordonnons aux officiers des classes, lorsqu'ils feront la revûë des gens de mer dans les parroisses de leurs quartiers, de faire en même temps la visite des pescheries exclusives et de celles qui sont libres et permises par ces presentes, ensemble des rets, filets, engins et instrumens des riverains, pescheurs de pied et tendeurs à la basse eau; et s'ils en trouvent d'abusifs et deffendus par nos ordonnances et par ces presentes, d'en donner avis à nostre procureur au siege de l'amirauté du ressort, pour poursuivre les délinquans.

12. Faisons deffenses aux seigneurs des fiefs voisins de la mer et à tous autres de lever aucun droit en deniers ou en especes sur les pescheries de pied et tentes à la basse eau, et de s'attribuer aucune estendue de costes et de gréves pour y pescher à l'exclusion d'autres; sinon en vertu d'aveus et dénombremens rendus en nos Chambres des comptes avant l'année 1544, ou de concession en bonne forme, à peine de restitution du quadruple de ce qu'ils auront exigé, et de 1,500 livres d'amende.

13. Deffendons, en conséquence, aux propriétaires et fermiers des pescheries exclusives conservées, de troubler ni inquieter les pescheurs de pied, riverains, tendeurs à la basse eau, et tous autres qui tendront leurs rets, filets, engins et instrumens, tant flottez que non flottez, à 10 brasses du fond desdites pescheries exclusives, à peine d'amende arbitraire, ni d'exiger desdits pescheurs aucune chose, à peine de concussion.

14. Faisons deffenses à tous gouverneurs, officiers et soldats des isles et des forts, villes et chasteaux construits sur le rivage de la mer, d'apporter aucun obstacle à la pesche dans le voisinage de leurs places, et d'exiger des pescheurs argent ou poisson pour la leur permettre, à peine, contre les officiers, de perte de leurs emplois, et contre les soldats de punition corporelle.

15. Declarons les peres, meres et chefs de famille responsables des amendes encouruës par leurs enfans et autres qui demeureront encore avec eux; et les maistres, de celles ausquelles leurs valets et domestiques auront esté condamnez pour contravention aux presentes.

16. Dans le cas où la peine des galères est ordonnée contre les hommes, la peine du foüet et du bannissement à temps ou à perpétuité sera ordonnée contre les femmes, les filles et les veuves, suivant la qualité du délit.

TITRE XI. — *Des amendes.*

Art. 1er. Les contraventions aux articles des presentes seront poursuivies à la requeste de nos procureurs dans les amirautez; et les sentences qui interviendront contre les délinquans seront executées pour les condamnations d'amende, nonobstant l'appel et sans prejudice d'iceluy, jusqu'à concurrence de 300 livres, sans qu'il puisse estre accordé de deffenses, même lorsque l'amende sera plus forte, que jusqu'à concurrence de ce qui excédera ladite somme de 300 livres.

2. Ceux qui appelleront desdites sentences seront tenus de faire statuer sur leur appel, ou de le mettre en estat d'estre jugé définitivement dans un an du jour et datte d'iceluy; sinon et à faute de ce faire, ledit temps passé, ladite sentence sortira son plein et entier effet, et l'amende sera distribuée conformément à ladite sentence, et le dépositaire d'icelle bien et valablement déchargé.

Le contenu en nosdites presentes sera executé dans nos provinces de Flandre, pays conquis et reconquis, Boulonnois, Picardie et Normandie.

Seront, au surplus, l'ordonnance du mois d'aoust 1681, concernant la pesche, et la declaration du 23 avril dernier, executées selon leur forme et teneur, en ce qui n'y est dérogé par ces presentes. Si donnons en mandement, etc. V. la *Déclaration du 18 décembre 1728*.

1728. 23 *mars*.

DÉCLARATION DU ROI, *au sujet de la pêche du poisson de mer dans la province de Languedoc.*

Donnée à Fontainebleau, le 23 août 1728.

Registrée en parlement, le 6 novembre 1728.

Louis, par la grace de Dieu, roi de France et de Navarre, à tous ceux qui ces presentes lettres verront, salut.

Nous nous sommes fait rendre compte de la maniere dont les pescheurs de nostre province de Languedoc font la pesche à la mer, dans les estangs salez et sur les costes de nostredite province, et nous y avons reconnu différens abus qui ont détruit en partie la pesche du poisson de mer; nous estimons qu'il est du bien et de l'avantage de nos sujets d'en empêcher la continuation, et d'establir des regles pour la grandeur des mailles des filets dont ces pescheurs pourront faire usage, et pour le temps qu'ils pourront pratiquer de certaines pesches, afin de procurer dans ladite province la même abondance du poisson de mer qui y estait autrefois. A CES CAUSES et autres à ce nous mouvans, de nostre certaine science, pleine puissance et authorité royale, nous avons dit, declaré et ordonné, et par ces presentes signées de nostre main, disons, declarons et ordonnons, voulons et nous plaist ce qui suit :

Art. 1er. La pesche au feu, soit avec brandons ou foyers, et celle avec des appâts composez de drogues pour attirer et empoisonner le poisson, sera et demeurera interdite aux pescheurs et à tous autres, à peine de confiscation des bâtimens, rets, filets et poisson, et de 1,000 livres d'amende contre les propriétaires desdits bâtimens, ou tous autres qui auront fait faire lesdites pesches, et de 100 livres d'amende contre le patron; et iceluy declaré déchû de sa qualité de patron, sans pouvoir en faire aucunes fonctions à l'avenir, ni même estre reçu pilote; et en cas de recidive de la part du patron, à 3 ans de galeres.

2. Faisons deffenses aux pescheurs et à tous autres, sous les peines portées par l'article precedent, de pratiquer en aucun temps de l'année dans les estangs salez, la *pesche du ganguy* et toute autre pareille, avec filets et instrumens traisnez par des batteaux portant voiles et rames, connus sous quelque forme et dénomination que ce puisse estre. Permettons seulement de faire ladite pesche du ganguy à la mer, jusqu'à ce qu'il en ait esté par nous autrement ordonné, pendant les mois d'octobre, novembre, décembre, janvier et février, avec des filets dont la plus petite maille sera au moins de 9 lignes en quarré. Voulons que ladite pesche du ganguy demeure absolument interdite à la mer pendant les mois de mars, avril, may, juin, juillet, aoust et septembre, et pendant toute l'année dans les estangs salez (1).

3. La pesche de la tartanne pourra estre faite, pendant toute l'année, à 16 brasses de profondeur d'eau tirant au large, et avec des filets dont la plus petite maille (c'est-à-dire celle du coup ou bourse) sera au moins de 9 lignes en quarré et les autres à proportion, sans que ladite pesche puisse estre pratiquée plus près du rivage et à une moindre profondeur d'eau, ni avec des filets d'un moindre calibre, à peine de 300 livres d'amende contre le patron pour la premiere fois, et en cas de recidive, de pareille amende et de confiscation des tartannes, rets, filets et poisson.

4. Celle du boulier ou traîne pourra aussi estre pratiquée à la mer en tout temps, avec des filets du même calibre que ceux de la tartanne, pourvû que pendant les mois de mars, avril, may et juin, elle soit faite hors la distance de 200 brasses des embouchûres des estangs et rivières, suivant les bornes que les officiers des amirautez y feront planter. Permettons aussi de pratiquer ladite pesche du boulier ou traisne dans les estangs salez, jusqu'à ce qu'il en ait esté par nous autrement ordonné, pendant les mois d'octobre, novembre, decembre, janvier et fevrier seulement, sans qu'elle puisse y estre faite pendant le reste de l'année, ni avec des filets dont la plus petite maille ne soit pas au moins de 9 lignes en quarré. Deffendons aux pescheurs du boulier ou traisne de s'étendre dans lesdits estangs au delà de 180 brasses du rivage, pour ne pas nuire aux autres pesches; le tout sous les mêmes peines d'amende et de confiscation portées par l'article precedent.

5. La pesche appellée de la *bastude* sera et demeurera aussi totalement interdite dans lesdits estangs salez, pendant les mois de mars, avril, may et juin; et elle ne pourra y estre pratiquée que depuis le 1er. juillet jusqu'au dernier février, sous les mêmes peines de 300 livres d'amende, et de confiscation des bateaux, rets, filets et poisson.

6. Faisons pareillement deffenses aux pescheurs et à tous autres, sous les mêmes peines, de jetter ou tendre aucun filet, ni faire aucune espèce de pesche pendant les mois de mars, avril, may et juin, dans les graux, ravines et canaux qui vont de la mer aux estangs, aux passages qui y aboutissent, ni à 200 brasses près des embouchûres desdits graux, ravines et canaux du côté de la mer; et du côté des estangs, à la distance qui sera fixée par les officiers des amirautez.

7. Pourront lesdits pescheurs, pendant les mois de juillet, aoust, septembre, octobre, novembre, decembre, janvier et fevrier, faire la pesche de toutes sortes de poissons dans lesdits graux, ravines et canaux, avec des filets fixes et sedentaires, du calibre prescrit par l'ordonnance du mois d'aoust 1681, à peine, contre ceux qui se serviront de filets d'un moindre calibre, de confiscation d'iceux, du

(1) La loi du 12 mars 1803, que nous rapporterons plus loin, prohibe absolument la pêche au gangui, ainsi que celle à la drège.

6. Voulons que les moules qui auront esté peschées dans les temps deffendus par les officiers des amirautez soient confisquées, et que ceux qui les auront peschées soient condamnez à 25 livres d'amende pour la premiere fois, et en cas de recidive à 50 livres d'amende.

Titre IV. — *Des amendes.*

Art. 1er. Les contraventions aux articles des présentes seront poursuivies à la requeste de nos procureurs dans les amirautez, et les sentences qui interviendront contre les delinquans seront executées pour les condamnations d'amende, nonobstant l'appel et sans préjudice d'iceluy, sans qu'il puisse estre accordé de deffenses.

2. Ceux qui appelleront desdites sentences seront tenus de faire statuer sur leur appel, ou de le mettre en estat d'estre jugé définitivement dans un an du jour et date d'iceluy; sinon et à faute de ce faire, ledit temps passé, lesdites sentences sortiront leur plein et entier effet, et les amendes seront distribuées conformément auxdites sentences, et les dépositaires d'icelles bien et valablement déchargez.

3. Déclarons les peres, meres et chefs de famille responsables des amendes encouruës par leurs enfans et autres qui demeureront encore avec eux, et les maistres de celles ausquelles leurs valets et domestiques auront esté condamnez pour contravention aux présentes.

Le contenu en nosdites présentes sera executé dans nos provinces de Flandre, Pays conquis et reconquis, Boulonnois, Picardie et Normandie.

Si donnons en mandement, etc.

1739. 2 *mai.*

ARRÊT DU CONSEIL D'ÉTAT DU ROI,

Concernant les parcs et pêcheries situés sur les grèves de l'amirauté des Sables d'Olonne, qui ordonne la destruction de toutes les écluses ou parcs de pierres, et qui conserve la faculté d'avoir des bouchots aux seigneurs évêque de Luçon et baron de Champagné sur les côtes de leurs seigneuries.

Du 2 mai 1739.

Extrait des registres du conseil d'état.

Vû par le roi, estant dans son conseil, l'arrest rendu en iceluy, le 22 mai 1732, par lequel Sa Majesté a ordonné, pour procurer l'abondance du poisson de mer, et empescher la destruction du fray et du poisson du premier âge, que les art. 84 et 85 de l'ordonnance du mois de mars 1584, et ceux du livre V du titre III de l'ordonnance du mois d'aoust 1681, seraient executez selon leur forme et teneur; qu'en conséquence, tous les parcs dans lesquels il entrerait bois ou pierres, et toutes pescheries exclusives, comme bouchots, écluses et autres connuës sous tels noms et dénominations que ce puisse estre, situées sur les costes de la province de Poitou et isles adjacentes, seraient démolis, à la réserve de ceux dont l'existence ou la propriété sera justifiée, conformément à ce qui est prescrit par ladite ordonnance de 1681, et que tous ceux qui prétendraient avoir des parcs, bouchots, écluses et autres pescheries exclusives, connuës sous tels noms et dénominations que ce puisse estre, sur lesdites costes de la province de Poitou et isles adjacentes, seraient tenus d'en représenter les titres, dans l'espace de 3 mois du jour de la publication dudit arrest dans le lieu où est situé le siege de l'amirauté de ladite province, par-devant le sieur le Nain, intendant de la généralité de Poitiers; pour par luy, dresser des procez-verbaux desdits titres, lesquels il envoyerait avec son avis, pour, sur le tout, estre ordonné par Sa Majesté ce qu'il appartiendrait, et que faute par lesdits propriétaires d'y satisfaire pendant ledit temps, ils seraient évincez de la propriété desdits parcs, bouchots, écluses et autres pescheries exclusives. Les certificats de la publication qui a esté faite dudit arrest, dans le ressort de l'amirauté des Sables d'Olonne, en date des 12, 13 et 30 juillet 1732. L'arrest du conseil, du 10 décembre de ladite année 1732, par lequel Sa Majesté a maintenu le sieur evesque de Luçon, en conséquence des titres représentés par luy audit sieur intendant, dans le droit de construire des bouchots, de tendre des courtines et preschoirs, et dans celui de permettre de construire et d'establir desdites pescheries, en luy payant cens ou rentes, et ce seulement sur l'espace de costes qu'il y a entre le vieux et le nouveau canal de Luçon, qui compose un terrain d'environ 1,500 toises de 6 pieds chacune, et qui est borné à l'orient par l'embouchûre de la rivière de Sevre, qui se perd dans la mer; et à l'occident par les terres de Saint-Michel en l'Herm; à la charge par ledit sieur evesque de Luçon et ses fermiers de se conformer, par rapport auxdites pescheries, à la police mentionnée par les ordonnances de Sa Majesté, sous les peines y portées. Autre arrest du conseil, du 10 septembre 1735, par lequel Sa Majesté a maintenu le sieur Henry Gazeau de la Brandasnière, baron de Champagné, en conséquence des titres par luy representez audit sieur intendant, dans le droit exclusif d'avoir et establir des bouchots sur les vases de la mer, dans l'étenduë de ladite terre et seigneurie de Champagné, depuis l'embouchûre de la rivière de Sevre de Marans, jusqu'à l'achenal de la Charie en la mer, et dans le droit d'arrenter et de donner à titre de cens et devoirs nobles des places dans ladite estenduë, pour y construire des bouchots, le tout à la charge, tant par ledit sieur de Champagné que par ses fermiers, rentiers ou censitaires, d'observer, par rapport auxdites pescheries, la police prescrite par les ordonnances, sous les peines y portées, sans que ledit sieur de Champagné ni ses successeurs en ladite terre et seigneurie puissent exiger aucuns cens ni devoirs, ni percevoir aucuns droits sur les pescheurs qui font les peches à la mer et sur les greves autres que celles desdits bouchots, et sans qu'il puisse, ni ses successeurs en ladite terre et seigneurie, exiger aucun droit sur les bateaux desdits pescheurs, sous les peines portées par l'art. 9 du tit. III, au livre V de l'ordonnance de 1681. Autre arrest du conseil, du 8 septembre 1736, par lequel Sa Majesté a ordonné que ceux qui prétendaient avoir droit de

parcs, bouchots, écluses et autres pescheries exclusives, connuës sous tels noms et denominations que ce puisse estre, situez sur les costes de la province de Poitou et isles adjacentes, seraient tenus, dans un nouveau terme et délay de 6 mois, lequel serait compté du jour de la publication dudit arrest dans le lieu où est situé le siege de l'amirauté dans ladite province, d'en représenter les titres par-devant ledit sieur le Nain, conformément audit arrest du 22 may 1732, et que, faute par eux d'y satisfaire dans ledit délay de 6 mois, lequel ne pourrait estre prorogé à l'avenir, pour quelques causes et raisons que ce pust estre, ils seraient déclarez deschûs du droit de parcs, bouchots, écluses et autres pescheries exclusives, sans pouvoir estre admis à produire aucuns titres pour y estre maintenus, et comme tels évincez de la propriété desdites pescheries. Les certificats de la publication qui a esté faite dudit arrest dans le ressort de l'amirauté des Sables d'Olonne, en date des 19 octobre, 1er. et 3 novembre 1736. Vû aussi le mémoire de Sa Majesté, du 1er juin 1728, en forme d'instruction au sieur le Masson du Parc, commissaire de la Marine et inspecteur des peches du poisson de mer, pour faire la visite des parcs et pescheries situés sur les costes des amirautés des Sables d'Olonne, Nantes, Vannes et Quimper, et en vérifier le nombre et la situation. L'estat dressé en conséquence par ledit sieur le Masson du Parc, le 26 juillet suivant, par lequel il paraist qu'il y avait le nombre de 61 parcs ou pescheries exclusives sur les greves de l'amirauté des Sables d'Olonne; savoir, 37 parcs de pierres ou écluses appartenans à différens particuliers, dont 4 en mauvais estat ou comblez, et qui paraissaient abandonnez, et 24 bouchots ou parcs de clayonnage, dont 22 appartenans audit sieur de Champagné, et par luy louez ou fieffez, et les deux autres au sieur evesque de Luçon. Oüy le rapport, et tout considéré, Sa Majesté estant en son conseil, veut et entend que les art. 84 et 85 de l'ordonnance du mois de mars 1584, et ceux du tit. III au liv. V de l'ordonnance du mois d'aoust 1681 soient executez selon leur forme et teneur, et en consequence ordonné et ordonne ce qui suit :

Art. 1er. Les 37 parcs de pierres, gors ou écluses cy-après marquez, seront détruits par les propriétaires d'iceux, dans un mois du jour de la publication du présent arrest, et faute par eux d'y satisfaire dans ledit temps, et icelui passé, veut Sa Majesté qu'ils soient démolis aux frais et dépens desdits propriétaires.

Sçavoir. (*L'arrêt désigne les parcs qui doivent être détruits.*)

2. Les 4 autres parcs de pierres cy-après désignés, lesquels paraissent avoir esté abandonnés estant en mauvais estat ou comblez, seront pareillement détruits pour ce qui en reste, et les pierres enlevées par les propriétaires d'iceux, et ce dans un mois du jour de la publication du présent arrest, et faute par lesdits propriétaires d'y satisfaire dans ledit temps, et icelui passé, veut Sa Majesté que lesdites pescheries soient démolies à leurs frais et dépens.

Sçavoir, etc.

3. Les pescheurs et autres dont les parcs de pierres, gorets ou écluses auront esté détruits en exécution du présent arrest, seront déchargez de toutes rentes et redevances qu'ils pourraient devoir pour raison de ce au domaine de Sa Majesté ou à des seigneurs particuliers, auxquels Sa Majesté fait deffenses, ainsi qu'à ses receveurs, d'en exiger le payement à peine de concussion.

4. Les arrests du conseil de Sa Majesté, des 10 décembre 1732, en faveur du sieur evesque de Luçon, et 10 septembre 1735, en faveur du sieur baron de Champagné, seront executez suivant leur forme et teneur, et en conséquence ils jouiront; savoir, ledit sieur evesque de Luçon du droit de construire bouchots, et de tendre des courtines et preschoirs, et de celuy de permettre de construire et establir desdites pescheries, en luy payant cens ou rentes, et ce seulement sur l'espace des costes entre le vieux et le nouveau canal de Luçon, qui compose un terrain d'environ 1,500 toises; et ledit sieur baron de Champagné du droit exclusif d'avoir et establir des bouchots sur les vases de la mer, dans l'étenduë de la terre et seigneurie de Champagné, depuis l'embouchûre de la rivière de Sevre de Marans jusqu'à l'achenal de la Charie en mer; et du droit d'arrenter et de donner à titre de cens et devoirs nobles des places dans ladite étenduë, pour y construire des bouchots, sans que ledit sieur de Champagné ni ses successeurs en ladite terre et seigneurie puissent exiger aucuns cens ni devoirs, ni percevoir aucuns droits sur les pescheurs qui font la pesche à la mer et sur les greves, autres que celles desdits bouchots, et sans qu'il puisse ni ses successeurs exiger aucuns droits sur les bateaux desdits pescheurs, sous les peines portées par l'art. 9 du tit. III du liv. V de l'ordonnance du mois d'aoust 1681, et lesdits sieurs evesque de Luçon et baron de Champagné, ainsi que leurs fermiers, rentiers ou censitaires seront tenus d'observer, par rapport auxdites pescheries, la police qui sera prescrite par le présent arrest.

5. Ordonne Sa Majesté que dans les affeagemens et baillettes, que lesdits sieurs evesque de Luçon et baron de Champagné feront par la suite, ils seront tenus d'y employer ces termes, à la charge par les fermiers et fieffataires de se conformer à la police prescrite par le présent arrest sur les pescheries et bouchots qui leur seront concedez, à peine, contre les propriétaires, d'estre responsables des contraventions de leurs fermiers.

6. Lesdits bouchots ou parcs de clayonnage auront les ailes, pannes ou costez de 100 brasses de long seulement, et l'ouverture du costé de terre aura aussi 100 brasses de largeur.

Ils seront construits de bois entrelacez comme clayes, autour des pieux ou piquets enfoncez dans le sable, lesquels ne pourront estre élevez hors de terre de plus de 5 pieds.

Les pieux et clayes qui formeront lesdites pescheries viendront en lignes diagonales de la coste jusqu'à la mer.

Les clayes seront simples, unies et sans aucune tige ou branche en dedans, et il sera laissé à l'extrémité de l'angle une ouverture, gord, egoust ou passe, de 2 pieds de large sur toute la hauteur du clayonnage; laquelle ouverture ne pourra estre de

ladite largeur de 2 pieds, que depuis le 1er. octobre jusqu'au dernier avril compris, le tout à peine, contre les détenteurs, de 50 livres d'amende, et de démolition de ce qui aura été fait en contravention du présent article pour la première fois, de pareille amende, et d'estre privez de pouvoir tenir à l'avenir aucunes desdites pescheries en cas de récidive.

7. Ladite ouverture, gord, egoust ou passe pourra être close depuis ledit jour 1er. octobre jusques et compris le dernier avril, d'un rets ou filet, sac, verveux, loup, guideau, tonnelle, bache ou benastre volant, ayant les mailles de 2 pouces en carré, ou d'une grille de bois ayant les trous en forme de mailles, aussi de 2 pouces en carré, de nasses, paniers, borgnes ou gonnes, gonnastres, benastres, bourgnons, boutels, bouterons et autres instrumens, dont les verges et les osiers qui formeront ces instrumens auront au moins 18 lignes d'intervalle; et ce à peine, contre les détenteurs desdits bouchots, de confiscation des rets, filets, engins et instrumens qui seront d'un calibre plus petit, et de 100 livres d'amende pour la première fois, de pareille confiscation et amende, et d'estre privez de pouvoir tenir à l'avenir aucunes desdites pescheries, en cas de recidive.

8. L'ouverture ou l'extrémité de l'angle desdits bouchots ou parcs de clayonnage sera de 6 pieds de large sur toute la hauteur du clayonnage, depuis le 1er. may jusques et compris le dernier septembre, et à cet effet, il sera deffait, si besoin est, des deux clayes qui formeront les deux ailes desdits bouchots, l'espace qui conviendra pour opérer ladite ouverture, laquelle ne pourra estre fermée pendant ledit temps de filets, grilles de bois, paniers, benastres, ni de quelqu'espèce d'engins et instrumens que ce puisse estre, à peine de 50 livres d'amende et de démolition de ce qui aura esté fait en contravention du présent article pour la première fois, de pareille amende, et d'estre privez de pouvoir tenir à l'avenir aucunes desdites pescheries en cas de recidive.

9. Fait deffenses Sa Majesté, sous les mesmes peines, aux pescheurs occupant lesdits bouchots ou parcs de clayonnage, de clorre de clayonnage, en quelque temps que ce soit, ladite ouverture, gord, égoust ou passe desdites pescheries, et d'y faire aucuns parcs, benastres, gonnes, tonnes ou enceinte avec pieux, piquets ou clayonnage.

10. Lesdits bouchots ou parcs de clayonnage ne pourront estre placez qu'à 200 brasses au moins du passage ordinaire des vaisseaux, à peine d'estre démolis aux despens des propriétaires, lesquels seront privez du droit de parc en cas de recidive.

11. Ordonne Sa Majesté, que s'il se trouvait sur les costes de ladite amirauté d'autres parcs, soit en pierres, bois ou clayonnage, ou autres pescheries exclusives, que ceux denommez et mentionnez dans l'art. 4 du present arrest, ils soient démolis dans un mois du jour de la publication d'iceluy par les propriétaires, et faute par eux d'y satisfaire dans ledit temps, et iceluy passé, veut Sa Majesté que lesdits parcs et pescheries exclusives soient détruits aux frais et despens desdits propriétaires, en sorte qu'il ne reste plus aucunes autres pescheries exclusives sur les costes de ladite amirauté, que les bouchots ou parcs de clayonnage mentionnez dans ledit art. 4.

12. Fait Sa Majesté deffenses à toutes personnes, de quelque qualité et condition qu'elles soient, autres que lesdits sieurs evesque de Luçon et baron de Champagné, de construire sur les costes de ladite amirauté de nouveaux parcs, soit en pierres, bois ou clayonnage, ou autres pescheries exclusives, sous tel nom et dénomination que ce puisse estre, à peine de 300 livres d'amende, et de démolition des parcs et pescheries à leurs frais.

13. Veut Sa Majesté que les riverains, pescheurs de pied et tendeurs à la basse eau puissent continuer de tendre sur les bords des costes et des greves du ressort de ladite amirauté des Sables d'Olonne, autres que celles sur lesquelles ledit sieur evesque de Luçon a droit d'establir des courtines et preschoirs, des rets ou filets de bas parcs, rets à courtines, rets noircis, lesquels, ainsi que lesdites courtines et preschoirs, seront montez sur des pieux, piquets ou piochons, qui ne pourront estre élevez de plus de 4 pieds hors des sables et vases, et les mailles desdits rets ou filets auront moins de 2 pouces en quarré. Lesdits filets pourront estre enfoüis, si les pieux, piquets ou piochons, sur lesquels ils seront tendus, sont placez sur des fonds de sable ou de vase, et s'ils le sont sur des fonds de gravoirs ou de roches, ils y seront arrestez avec des pierres de demipied de hauteur, ou avec des crochets de bois ou de fer, le tout à peine de confiscation des rets ou filets, et des pieux, piquets ou piochons, et de 25 livres d'amende pour la premiere fois, de pareille confiscation et de 50 livres d'amende en cas de recidive.

14. Fait deffenses Sa Majesté à tous ceux qui feront la pesche à la coste avec lesdits rets ou filets de bas parcs, rets à courtines, rets noircis et preschoirs, et tous autres montez sur des pieux, piquets ou piochons, de les tendre dans le passage ordinaire des vaisseaux ni à 200 brasses près, à peine de saisie et confiscation des rets ou filets, pieux, piquets ou piochons, de 50 livres d'amende, et de réparation des pertes et des dommages que ces pescheries auront causés.

15. Les pescheurs et tous autres, de quelque qualité et condition qu'ils soient, qui auront des rets ou filets pour faire les petites pescheries de bas parcs, rets à courtines, rets noircis et preschoirs, dont les mailles ne seront pas du calibre de 2 pouces au moins en quarré, conformément à l'art. 13 du présent arrest, seront tenus de les démonter et de les employer à d'autres usages dans un mois du jour de la publication d'iceluy, à peine de 100 livres d'amende, le tiers applicable au dénonciateur et de confiscation des rets ou filets, et des pieux, piquets ou piochons, qui seront bruslez publiquement.

16. Fait Sa Majesté deffenses aux marchands fabricans de rets ou filets, et à tous autres, d'en faire ou fabriquer, vendre ou recéler aucuns propres pour lesdites pescheries de bas parcs, rets à courtines, rets noircis et preschoirs dont les mailles ne seront point de 2 pouces au moins en quarré, à

peine de confiscation d'iceux, et de 300 livres d'amende, le tiers applicable au dénonciateur.

17. Les contraventions aux articles ci-dessus seront poursuivies à la requeste du procureur de Sa Majesté au siege de l'amirauté des Sables d'Olonne, et les sentences qui interviendront contre les délinquans seront executées par les condamnations d'amende, nonobstant l'appel et sans préjudice d'iceluy, sans qu'il puisse estre accordé de deffenses.

18. Ceux qui appelleront desdites sentences seront tenus de faire statuer sur leur appel, ou de le mettre en estat d'estre jugé définitivement dans un an du jour et date d'iceluy; sinon, à faute de ce faire, ledit temps passé, lesdites sentences sortiront leur plein et entier effet, et les amendes seront distribuées conformément auxdites sentences, et les dépositaires d'icelles bien et valablement deschargez.

19. Veut Sa Majesté que les officiers de l'amirauté des Sables d'Olonne se transportent, un mois après la publication du présent arrest, le long des costes de leur ressort, dans les endroits où sont situez les 37 parcs de pierres, écluses ou gords, dont la démolition est ordonnée par les art. 1 et 2 d'iceluy, et dans ceux où sont placez les autres parcs ou pescheries exclusives qui pourraient se trouver sur les costes de ladite amirauté, et dont il n'est point fait mention dans le present arrest, pour dresser procès-verbal des pescheries qui auront esté démolies, et de celles qui ne l'auront point esté. Ordonne Sa Majesté que, faute par les propriétaires d'icelles d'avoir fait faire dans ledit temps la démolition ordonnée, lesdites pescheries exclusives seront détruites par des ouvriers qui y seront mis à cet effet par lesdits officiers de ladite amirauté, aux despens desdits propriétaires, et à la diligence du procureur de Sa Majesté audit siege, à peine d'interdiction de sa charge.

20. Les officiers de ladite amirauté dresseront aussi procès-verbal par rapport aux bouchots ou parcs de clayonnage dont il est fait mention dans l'art. 4 du présent arrest, dans lequel procès-verbal ils marqueront la longueur des ailes, pannes ou costez, la largeur de l'ouverture du costé de terre, la hauteur des pieux vers le fond de la pescherie; si les pieux et clayes qui les formeront viennent en ligne diagonale de la coste jusqu'à la mer; si les clayes sont simples, unies et sans tiges ou branches en dedans; de combien sera l'ouverture à l'extrémité de l'angle, la grandeur des mailles des filets ou des instrumens qui serviront à clorre cette ouverture; si elle n'est point fermée de clayonnage; si on n'y a point establi quelques parcs ou filets avec pieux, et s'ils sont situez à 200 brasses du passage ordinaire des vaisseaux : le tout conformément à ce qui est ordonné par les art. 6, 7, 8, 9 et 10 du présent arrest.

21. Ils feront en mesme temps la visite des petites pescheries de bas parcs, rets à courtines, rets noircis et preschoirs, dont ils dresseront procès-verbal, dans lequel ils feront mention si les rets qui y sont employez ont les mailles du calibre prescrit par l'art. 13 du present arrest; si les pieux, piquets ou piochons, sur lesquels lesdits rets ou filets seront tendus, sont de la hauteur marquée par ledit article, et s'ils sont placez conformément à l'article 14 du present arrest.

22. Lesdits officiers de l'amirauté feront aussi, après ledit mois passé, visite et perquisition dans les maisons des pescheurs de leur ressort, et dans celles des riverains de la mer privilegiez et non privilegiez, qui pourront estre soupçonnez d'avoir des filets deffendus par les ordonnances et par le présent arrest, dont ils dresseront procès-verbal, duquel, ensemble de ceux ordonnez par les art. 19, 20 et 21 du présent arrest, ils envoyeront une expédition au secretaire d'estat ayant le département de la marine quinzaine après la confection d'iceux.

23. Et sera le présent arrest executé nonobstant oppositions ou empêchemens quelconques, pour lesquels ne sera différé. Mande et ordonne Sa Majesté à M. le duc de Penthievre, amiral de France, de tenir la main à l'execution du present arrest, qui sera enregistré au greffe de l'amirauté des Sables d'Olonne, lû, publié et affiché dans toutes les paroisses maritimes du ressort, à ce que personne n'en ignore. Fait au Conseil d'estat du roi, Sa Majesté y estant, tenu à Versailles le 2 may 1739.

Signé PHELYPEAUX.

Quoique cet arrêt ne concerne proprement que les bouchots des ci-devant seigneuries de Luçon et de Champagné, la jurisprudence en a étendu les dispositions aux autres bouchots. Ainsi, on doit le regarder comme un réglement général. C'est pourquoi un jugement rendu par des commissaires du conseil, concernant les bouchots de la seigneurie de Charron dans l'Aunis, a ordonné qu'ils seraient construits et exploités, en conformité de ce qui est réglé par l'arrêt du 2 mai 1739.

1787. 20 *juillet.*

ARRÊT DU CONSEIL D'ÉTAT DU ROI,

Portant réglement pour la pêche des huîtres dans la baie de Cancale.

Du 20 juillet 1787.

Extrait des registres du conseil d'état.

Le roi s'étant fait représenter les différens arrêts et réglemens qui ont été rendus pour la pêche des huîtres dans la baie de Cancale, notamment celui donné par les officiers de l'amirauté de Saint-Malo, le 16 août 1766, Sa Majesté a reconnu qu'il était nécessaire d'en rassembler les différentes dispositions dans un seul réglement, qui puisse établir une police stable pour cette pêche importante, remédier aux abus qui y sont introduits, et empêcher le dépérissement des huîtres dans la baie de Cancale : à quoi voulant pourvoir, ouï le rapport et tout considéré, le roi étant en son conseil, a ordonné et ordonne ce qui suit :

Art. 1er. Il sera préposé à Cancale par les officiers de l'amirauté de Saint-Malo un inspecteur, à l'effet de surveiller les gardes-jurés et autres pêcheurs fréquentant ladite baie, comme aussi de faire observer exactement les réglemens de police concernant la pêche, lequel prêtera serment devant lesdits officiers de l'amirauté, sans toutefois que ledit préposé puisse être intéressé directement ni indirectement dans les bateaux pêcheurs, pour quel-

que cause, ni sous quelque prétexte que ce puisse être, à peine de destitution.

2. Les maîtres de bateaux de Cancale s'assembleront tous les ans, le 1er. octobre, au greffe de l'amirauté de Saint-Malo en présence dudit inspecteur, à l'effet d'élire quatre jurés, lesquels prêteront ensuite serment devant les officiers de ladite amirauté, l'audience tenant, et veilleront à la police de la pêche, ainsi qu'il sera prescrit dans les articles ci-après.

3. Il sera établi, dans la forme ordinaire, deux gardes de l'amirauté, pour veiller au triage des huîtres et exécuter les ordres qui leur seront donnés par l'inspecteur relativement à la police de la pêche.

4. La pêche des huîtres demeurera interdite dans la baie de Cancale depuis le 1er. avril jusqu'au 15 octobre, faisant Sa Majesté expresses défenses à tous pêcheurs d'y draguer des huîtres pendant ledit temps, à peine de confiscation des bateaux et de 20 livres d'amende, même de plus grande peine en cas de récidive.

5. Les gardes-jurés portés par l'art. 3 ci-dessus, accompagnés de ceux de l'année précédente (ou d'autres anciens maîtres, en cas d'empêchement desdits gardes-jurés), procéderont tous les ans, dans les derniers jours du mois de septembre, à la visite et examen de tous les bancs de la baie, et dragueront à plusieurs points sur chacun d'iceux, à l'effet de connaître l'état desdits bancs, et la qualité des huîtres qui les composent.

6. Il sera tenu, chaque année, au greffe de l'amirauté, le premier dimanche d'octobre, en présence de l'inspecteur, une assemblée générale des maîtres de bateaux; les gardes-jurés y feront le rapport de l'état des bancs; on y arrêtera, à la pluralité des suffrages, la liste des bancs sur lesquels la pêche sera permise pendant l'année; et l'état des bancs en réserve, désignés par leurs noms, amères et reconnaissances, sera publié à Cancale ainsi que dans les paroisses voisines, et affiché à la croix de la Houle.

7. Fait Sa Majesté expresses défenses à tous pêcheurs et autres personnes de draguer sur d'autres bancs que sur ceux désignés, conformément à l'article ci-dessus, à peine de 60 livres d'amende pour la première fois, et de confiscation du bateau ainsi que de ses dragues en cas de récidive. Veut Sa Majesté que les huîtres prises sur les bancs mis en réserve soient rapportées et rejetées aux frais et dépens des contrevenans, et dans le cas où lesdites huîtres n'existeraient plus en nature, qu'il en soit rapporté d'autres en pareille quantité et à leurs frais.

8. S'il est reconnu dans le cours de la pêche que quelqu'un des bancs sur lesquels la pêche aura été permise ait été trop dépeuplé, il sera convoqué au greffe une assemblée extraordinaire des maîtres de bateaux, pour, en présence de l'inspecteur et sur le rapport des gardes-jurés, déterminer si la pêche desdits bancs doit être interdite, et s'il convient d'en substituer quelques autres: il en sera dressé procès-verbal sur le registre, lequel sera publié et affiché, ainsi qu'il est dit à l'art. 4 ci-dessus.

9. Sa Majesté fait défenses à tous propriétaires, maîtres de bateaux du havre de Cancale, de faire à l'avenir aucuns marchés particuliers pour fournir des huîtres aux navires. Ordonne Sa Majesté que lesdits marchés soient faits au greffe en présence de l'inspecteur, à profit commun et par le ministère des gardes-jurés, qui seront tenus de convoquer les autres maîtres et propriétaires de bateaux pêcheurs, pour y être présens et y donner leur avis, si bon leur semble. En cas de contestation, il y sera pourvu par les officiers de l'amirauté, après avoir entendu les parties sommairement, sans écritures et sans y appeler le ministère d'avocats ni de procureurs. La convention sera en outre annoncée par un pavillon placé près de la croix de la Houle, lequel sera hissé en berne une heure avant l'ouverture.

10. Les marchés portés par l'article ci-dessus seront faits au millier, rédigés par écrit et portés sur un registre, pour, incontinent après la conclusion d'iceux, tous lesdits bateaux aller en pêche. Veut Sa Majesté que lesdits marchés soient faits et les navires expédiés selon l'ordre de leur rapport au greffe et sans prédilection, pour être, lesdits pêcheurs, payés à proportion du succès de leur pêche, à peine de 30 livres d'amende contre les contrevenans.

11. Il sera libre à tous maîtres de bateaux des autres ports du royaume de pêcher dans ladite baie de Cancale, et d'y composer eux-mêmes leur chargement en tout ou en partie, à la charge d'en faire préalablement leur déclaration au greffe, laquelle sera enregistrée sur un registre tenu à cet effet. Il sera délivré auxdits maîtres de bateaux un bulletin faisant mention du numéro qu'ils devront porter, et contenant la liste des bancs désignés, avec défenses de pêcher sans déclaration, à peine de 60 livres d'amende et d'être privés de la faculté de pêcher. Il sera payé au greffier de l'amirauté, par chaque déclaration portée au présent article, y compris l'enregistrement, ensemble pour ledit bulletin, la somme de 8 sous, conformément à l'art. 9 du tarif de 1770 (*titre des amirautés principales et particulières du Ponent*).

12. Les maîtres de bateaux de tous les ports du royaume pourront se présenter, à l'effet d'être inscrits sur ledit registre, après ceux de Cancale, et ils seront admis jusqu'à la concurrence du nombre fixé chaque année par les ordres particuliers qui seront donnés à cet effet par lesdits officiers de l'amirauté, sauf l'approbation du secrétaire d'état ayant le département de la marine, auquel les officiers de l'amirauté seront tenus d'envoyer une liste desdits maîtres de bateaux qui auront été enregistrés.

13. Les pêcheurs qui auront été inscrits sur le registre porté par l'article précédent seront obligés de continuer la pêche jusqu'au 1er. avril, et il ne pourra leur être accordé d'expéditions pour se rendre dans d'autres ports que du consentement des autres maîtres, lequel sera donné par délibération dans une assemblée générale.

14. Chacun desdits maîtres de bateaux ainsi admis à la pêche sera tenu d'avoir toujours des deux côtés de sa voile le numéro de son bulletin: lesdits numéros seront en caractères de 18 pouces de longueur, en toile noire si la voile est blanche, et en toile blanche si la voile est tannée. Les maîtres de

bateaux seront également tenus d'avoir leur numéro peint en blanc, de la largeur de 9 pouces, à tribord près l'étrave, au-dessus de la ligne d'eau, et à babord près la tête du gouvernail, à peine de 60 livres d'amende contre ceux qui seraient trouvés pêchant sans avoir les numéros désignés au présent article. Lesdits numéros seront fournis par le greffier, auquel les maîtres de bateaux les rendront en prenant leurs congés, moyennant une rétribution de 3 livres au profit dudit greffier par chaque numéro.

15. Les gardes-jurés détermineront les marées pendant lesquelles on pourra se mettre en pêche : le signal en sera donné par un pavillon blanc, placé près de la croix de la Houle, lequel sera hissé une heure avant celle de la pleine mer. Tous les bateaux sortiront en même temps, précédés par celui d'un des gardes-jurés, qui portera un guidon blanc au haut de son mât. Ils quitteront la pêche pour rentrer dans le port, lorsque le bateau y rentrera; à l'effet de quoi, une demi-heure avant de quitter la pêche, il amènera son guidon pour servir de signal.

16. Dans le cas où les gardes-jurés se refuseraient sans raisons valables à la demande de plusieurs maîtres pour déterminer la pêche, il sera libre auxdits maîtres de les faire appeler en présence de témoins par-devant l'inspecteur, lequel pourra ordonner la sortie si elle est jugée convenable par le plus grand nombre d'entre eux.

17. Sa Majesté fait très-expresses défenses à tous pêcheurs, sous peine de 20 livres d'amende et de confiscation des bateaux et des dragues, de pêcher des huîtres sur les bancs pendant la nuit ni pendant les marées où les gardes-jurés n'auraient pas autorisé la sortie.

18. Les gardes-jurés tiendront la main à ce que tous les bateaux se tiennent sur les bancs désignés; s'ils en reconnaissent quelqu'un qui drague sur les autres bancs, ils seront tenus d'en faire leur rapport au greffe en présence de l'inspecteur, à peine d'interdiction et d'amende suivant l'exigence des cas; pour être, ledit rapport, envoyé au procureur du roi de l'amirauté, à l'effet de poursuivre les contrevenans, et les faire condamner aux peines portées par l'art. 7 ci-dessus, et seront lesdites huîtres provisoirement reportées aux frais des délinquans sur les bancs où elles auront été prises, et faute par les gardes-jurés d'en faire leur rapport, les autres maîtres y seront admis.

19. Tous les maîtres de bateaux pêcheurs seront tenus de faire le triage des huîtres sur le lieu de la pêche, et d'y rejeter aussitôt toutes les huîtres non formées, ainsi que les poussiers, sables, gravier et fragmens d'écailles, sans pouvoir s'en dispenser, pour quelque cause et sous quelque prétexte que ce puisse être, à peine de 20 livres d'amende, et de plus forte peine, même de confiscation du bateau, en cas de récidive; dérogeant Sa Majesté à cet égard, en tant que de besoin, à toutes ordonnances, réglemens et usages à ce contraires. Les gardes-jurés seront tenus de veiller soigneusement à l'exécution du présent article, et en cas de contravention, d'en faire leur rapport au greffe en présence de l'inspecteur, et d'en rapporter procès-verbal, ainsi qu'il est dit à l'art. 18 ci-dessus.

20. Les monceaux formés avec le produit de la pêche de chaque bateau seront examinés à marée basse, avant d'être mis en rayons, par un des gardes-jurés commis à cet effet, lequel observera la qualité des huîtres, et si le triage en a été fait conformément à l'art. 19 ci-dessus. En cas de contravention, il appellera un autre garde-juré ou deux témoins non intéressés à la chose, pour l'examiner et en faire leur rapport au greffe en présence de l'inspecteur.

21. Il sera désigné par l'inspecteur et les gardes-jurés, à chaque bateau qui viendra prendre un chargement d'huîtres à Cancale, un parc dont la longueur sera égale à celle de sa grande vergue.

22. Il ne pourra être établi d'étalage qu'à terre et en deçà d'une ligne qui sera tirée depuis le goulet du Tauve, vers la maison la plus voisine du pont de Blanc et Sec, paroisse de Saint-Benoît. Veut Sa Majesté que toutes les huîtres qui se trouveraient au-delà de ladite ligne vers la mer appartiennent à ceux qui les voudront prendre, sans qu'ils puissent en être empêchés sous prétexte de propriété, à peine de 30 livres d'amende, même plus grande peine en cas de récidive. Enjoint Sa Majesté auxdits inspecteurs et aux gardes-jurés de tenir la main à l'exécution du présent article, à peine d'en répondre personnellement, même de vendre sommairement au profit du bureau de charité établi à Cancale toutes les huîtres qu'ils trouveront étalées au large de ladite ligne, à la charge d'être enlevées dans les 24 heures par l'acheteur, et à peine d'être revendues à sa perte au profit du même bureau.

23. Fait défenses Sa Majesté à tous pêcheurs de porter dans les étalages de petites huîtres non marchandes, provenant de la pêche des bateaux en mer, à peine de 60 livres d'amende, de privation de l'étalage et de la faculté d'en avoir d'autres.

24. Fait également défenses Sa Majesté de vendre pour l'exportation par mer aucunes huîtres de pied ni d'étalage, à peine de confiscation desdites huîtres et de 60 livres d'amende, tant contre le vendeur que contre l'acheteur.

25. Tous les maîtres de bateaux seront tenus de se trouver aux délibérations de la communauté des pêcheurs, à moins d'empêchement légitime. Leur fait défenses Sa Majesté d'y troubler l'ordre et la tranquillité à peine d'amende.

26. Les procès-verbaux dressés par les gardes-jurés, à raison des contraventions au présent réglement, et qui seront affirmés par eux par-devant l'inspecteur, feront foi en justice.

27. Enjoint Sa Majesté à tous maîtres de bateaux, matelots et autres personnes employées à ladite pêche, au triage des huîtres, aux parcs et étalages et autres objets qui y sont relatifs, de se conformer aux ordres qui leur seront donnés par ledit inspecteur ou par les gardes-jurés, à peine d'être poursuivis extraordinairement, et punis suivant l'exigence des cas.

28. Toutes les amendes ordonnées par le présent réglement seront applicables; savoir, deux tiers à l'amiral de France, et un tiers au dénonciateur; et seront sur le présent réglement toutes lettres-patentes nécessaires expédiées.

Mande et ordonne Sa Majesté à M. le duc de Penthièvre, amiral de France, aux intendans de la marine et des classes, aux commissaires généraux, ordonnateurs, au commissaire départi pour l'observation des ordonnances dans les amirautés, et aux officiers des amirautés, de tenir la main, chacun en droit soi, à l'exécution du présent réglement, lequel sera enregistré au greffe desdites amirautés, lu, publié et affiché par-tout où besoin sera, notamment audit lieu de Cancale, afin que personne n'en ignore.

Fait au conseil d'état du roi, Sa Majesté y étant, tenu à Versailles, le 28 juillet 1787.

Signé LE MARÉCHAL DE CASTRIES.

1790. 12 *décembre.* — LOI *relative aux patrons-pêcheurs des différens ports du royaume, et notamment à ceux de Marseille.* V. cette loi à l'article de la *Pêche maritime, IIe. partie*, § 19, *N°. 1*, *p.* 421.

1791. 19 *janvier.* — LOI *relative aux prud'hommes-pêcheurs de Toulon.* V. *Pêche maritime, IIe. partie*, § 19, *N°. II*, *p.* 422.

1791. 17 *mars.* — LOI *relative aux prud'hommes-pêcheurs de Cassis.* V. *Pêche maritime, IIe. partie*, § 19, *N°. IV*, *p.* 422.

1791. 20 *mars.* — LOI *qui confirme la juridiction des patrons-pêcheurs de la ville de Cannes.* V. *Pêche maritime, IIe. partie*, § 19, *N°. III*, *p.* 422.

1791. 9 *avril.* — LOI *qui autorise une juridiction de prud'hommes-pêcheurs à Saint-Tropez.* V. cette loi à l'article *Pêche maritime, IIe. partie*, § 19, *N°. V*, *p.* 422.

1791. 15 *avril.*

LOI *relative à la pêche dans les provinces du Languedoc et du Roussillon.*

Donnée à Paris, le 15 avril 1791.

LOUIS, par la grâce de Dieu, etc., l'Assemblée nationale a décrété, et nous voulons et ordonnons ce qui suit :

Art. 1er. L'Assemblée nationale, sur la pétition des patrons-pêcheurs des ci-devant provinces de Languedoc et du Roussillon, interprétant l'art. 2 du décret du 8 décembre, confirme la défense portée par ledit décret d'exécuter la pêche aux bœufs avec des filets dont les mailles seraient au-dessous de 9 lignes dans la partie inférieure, 10 lignes dans la partie moyenne et 18 lignes dans la partie supérieure. L'usage même de ces filets pour la pêche aux bœufs, et toute espèce de pêche *à la traîne*, ne pourra être permis depuis le 1er. avril jusqu'au 1er. juillet; dans toute autre saison de l'année, et en se conformant aux dimensions prescrites pour les mailles des filets, la pêche aux bœufs et celle dite *à la traîne* pourront s'exécuter sur les côtes des ci-devant provinces de Languedoc et de Roussillon.

2. L'Assemblée nationale décrète qu'il sera établi une juridiction de prud'hommes-pêcheurs et de patrons-pêcheurs dans le port de Saint-Tropez, à la charge d'y faire observer les même lois, statuts et réglemens de la juridiction des prud'hommes de Marseille.

3. La juridiction des prud'hommes établie dans la ville de Cette sera commune à tous les pêcheurs du quartier des classes de la même ville, et en conséquence les patrons-pêcheurs des étangs, ayant en propriété leurs filets et barques de pêche montées de trois hommes au moins, mousses compris, concourront avec ceux de la mer aux places de prud'hommes, et jouiront des mêmes prérogatives énoncées dans le décret du 8 décembre dernier.

Mandons et ordonnons, etc.

1791. 29 *juillet.* — LOI *qui supprime la compagnie d'Afrique, qui avait le privilége exclusif pour la pêche du corail.*

Nota. La loi du 17 floréal an 10, en maintenant la suppression de la Compagnie d'Afrique, a ordonné qu'il serait formé une nouvelle Compagnie pour cette pêche, et que néanmoins la pêche du corail demeurera libre à tous les Français, moyennant une rétribution à payer à la Compagnie. V. *Pêche maritime*, § 12, p. 420.

1792. 3 *avril.* — LOI *qui autorise une juridiction de prud'hommes-pêcheurs dans les ports d'Antibes, Bandol et Saint-Nazaire.* V. *Pêche maritime, IIe. partie*, § 19, *N°. VI.*

1792. 27 *mai.*

LOI *relative à la pêche de la baleine et du cachalot dans les mers du Nord et du Sud.*

LOUIS, par la grâce de Dieu, etc., l'Assemblée nationale a décrété, et nous voulons et ordonnons ce qui suit :

L'Assemblée nationale, sur le rapport de son comité de commerce, considérant que la pêche de la baleine et du cachalot dans les mers du Nord et du Sud est une source prospère pour la marine et le commerce national; considérant que tous les citoyens de l'empire ont un droit égal aux mêmes encouragemens, décrète qu'il y a urgence.

L'Assemblée nationale, après avoir décrété l'urgence, décrète ce qui suit :

Art. 1er. Les armateurs de tous les ports du royaume, qui se livreront à la pêche de la baleine et du cachalot dans les mers du Nord et du Midi, jouiront, à compter de la publication du présent décret, en observant les réglemens de la navigation française, de la prime de 50 livres par tonneau de jauge, accordée, le 5 mai 1786, aux Nantukois établis en France.

2. Les commissaires de la trésorerie nationale acquitteront incessamment les primes échues aux Nantukois sur les mandats du ministre de l'intérieur, à prélever sur les fonds destinés aux primes.

Mandons et ordonnons, etc.

1793. 2 *octobre.*

DÉCRET *portant que les engagemens relatifs à la pêche ne peuvent excéder le terme d'une année.*

LA CONVENTION nationale, après avoir entendu le rapport de son comité de marine, décrète que les engagemens qui pourront être pris par les maîtres pêcheurs des différens ports de la république, et les armateurs et propriétaires des bateaux de pêche, ne pourront excéder le terme d'une année, ou de deux saisons de pêche, déclare nul et de nul effet tout engagement ou bail qui excéderait ce terme, et abroge toute loi, jugement ou ordonnance contraire au présent décret. V. *Inscription maritime.*

1793, 6 *octobre* (15 *vendémiaire an* 2).

DÉCRET *relatif à la pêche du maquereau et du hareng.*

LA CONVENTION nationale, ouï le rapport de ses comités de commerce et de marine réunis sur la demande faite par le département de la Seine-Inférieure, et présentée par le ministre de l'intérieur, tendant à obtenir une loi réglementaire pour l'ouverture de la pêche du maquereau et du hareng, décrète ce qui suit :

Il est permis à tous Français de commencer et finir à volonté et sans détermination d'aucune époque la pêche du maquereau et du hareng sur les côtes de la république, en se conformant d'ailleurs aux lois du *Code maritime*, relatives à la pêche et non encore abrogées. V. les *Ordonnances des* 14 *août* 1816 *et* 4 *janvier* 1822.

1801. 30 *mars* (9 *germinal an* 9).

ARRÊTÉ *relatif aux permissions de caler des madragues, et à la police de ces établissemens.*

LES CONSULS, etc., sur le rapport du ministre de la marine et des colonies, le conseil d'état entendu,

Arrêtent :

Art. 1er. Aucune madrague ou filet à pêcher des thons ne pourra être calée sans une permission du ministre de la marine, laquelle sera enregistrée au bureau de l'inspection du port dont la madrague dépendra.

2. Cette permission ne sera donnée que d'après un procès-verbal dressé par l'administration de la marine, sur l'ordre du préfet maritime. Ce procès-verbal devra constater que la madrague dont l'établissement est demandé ne peut nuire en aucune manière à la navigation.

3. Les citoyens à qui la permission de caler une madrague sera accordée seront tenus de passer un bail dont la durée et les conditions seront déterminées par la régie des domaines nationaux, et le produit en sera versé dans ses caisses.

4. Les baux actuels continueront d'être exécutés jusqu'à leur expiration; mais l'administration de la marine s'assurera, sans délai, si l'établissement des madragues déjà affermées ne nuit point à la navigation, et dans le cas où il y nuirait, elle déterminera le nouvel emplacement qui devra leur être assigné.

A l'expiration desdits baux, les concessionnaires des madragues seront tenus aux conditions exprimées par l'article précédent.

5. La police sur l'établissement des madragues et sur les marins qui y seront employés appartiendra exclusivement, sous l'autorité du ministre de la marine, à l'administration des ports et arsenaux.

6. Cette administration veillera à ce que les concessionnaires des madragues placent sur les extrémités de leurs filets les plus avancés en mer des orins, bouées ou gaviteaux, à peine de répondre des dommages qui pourraient résulter du défaut de cette précaution.

7. Tous pêcheurs auront la liberté de tendre des thonnaires et combrières, et de pêcher dans le voisinage des madragues, pourvu qu'ils se tiennent à une distance suffisante pour ne pas nuire à ces établissemens : s'ils s'en approchent de trop près et qu'ils occasionnent des dommages, ils en demeureront responsables.

8. Les ministres de la marine et des finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera inséré au *Bulletin des Lois.*

1801. 12 *juillet* (23 *messidor an* 9). — ARRÊTÉ *relatif aux prud'hommes-pêcheurs à Saint-Laurent, Bages et Leucate.* V. *Pêche maritime, IIe. partie,* § 19, *No. VIII, p.* 423.

1801. 12 *juillet* (23 *messidor an* 9). — ARRÊTÉ *relatif aux prud'hommes-pêcheurs des Martigues.* V. *Pêche maritime,* § 19, *No. VII, p.* 423.

1801. 30 *décembre* (9 *nivôse an* 9).

ARRÊTÉ *relatif à la prime accordée pour la pêche de la baleine et du cachalot.*

LES CONSULS, etc., sur le rapport des ministres de l'intérieur et de la marine, le conseil d'état entendu,

Arrêtent :

Art. 1er. La loi du 27 mai 1792, qui accorde une prime de 50 fr. par tonneau de port de chacun des bâtimens expédiés par les armateurs français pour la pêche de la baleine et du cachalot, sera exécutée.

2. Cette prime sera allouée seulement sur le nombre de tonneaux que pourra charger chaque bâtiment, déduction faite de l'encombrement des vivres, des futailles et divers ustensiles de l'armement.

3. Le nombre des tonneaux sur lesquels les armateurs recevront la prime sera constaté par une visite, à laquelle l'administration de la marine et celle des douanes feront procéder de concert, et par un jaugeage exécuté selon la méthode prescrite par les lois et réglemens de la marine, et dont il sera dressé procès-verbal.

4. La prime sera acquittée sous les conditions suivantes :

1°. Que le navire suivra sa destination pour la pêche de la baleine;

2°. Qu'il fera son retour dans un port de France;

3°. Qu'il n'apportera que l'huile de sa pêche, et qu'il n'en achètera pas de pêche étrangère.

5. Au retour de chaque navire, le préfet ou commissaire de la marine entendra collectivement ou séparément les hommes de l'équipage, et conférera avec leurs déclarations les journaux du bord, pour reconnaître si les conditions prescrites par l'article précédent ont été ou non exécutées.

Faute d'accomplissement de ces conditions, l'armateur rendra le double de la prime à lui payée; à l'effet de quoi, avant le départ dudit navire, il donnera caution : cette caution sera admise, si elle est recevable, par le préfet ou commissaire de marine, le préposé des douanes préalablement entendu.

6. La prime sera avancée, dans les ports, sur les fonds d'encouragement mis à la disposition du ministre de l'intérieur.

7. Pendant un an, à compter de ce jour, les armateurs pourront se pourvoir de navires étrangers, à la charge,

1°. D'en effectuer la francisation dans les formes prescrites par la loi du 21 septembre 1793;

2°. De ne pouvoir les employer qu'à la pêche, sans une autorisation spéciale du gouvernement.

8. Les armateurs pourront, pendant 3 années, composer leurs équipages de 2 tiers de matelots étrangers et d'un tiers de matelots français; après ces 3 années, il sera statué sur la composition des équipages destinés à la pêche de la baleine et du cachalot.

9. Du jour où le rôle d'équipage aura été remis par l'armateur ou commissaire de l'inscription maritime, les individus y portés ne pourront être commandés pour le service des vaisseaux de l'état jusqu'au retour du navire pêcheur.

10. Les ministres de l'intérieur et de la marine sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera inséré au *Bulletin des lois*.

1802. *6 février* (*17 ventôse an* 10).

ARRÊTÉ *relatif aux primes accordées pour l'encouragement de la pêche de la morue.*

LES CONSULS, etc., sur le rapport du ministre de l'intérieur, le conseil d'état entendu,

Arrêtent ce qui suit :

TITRE Ier. — *Des primes pour l'encouragement de la pêche de la morue.*

ART. 1er. Pendant 3 ans, à compter de l'an 10, il sera accordé une prime aux armateurs pour la pêche de la morue, et aux négocians français qui exporteront les produits de cette pêche; savoir,

1°. Aux armateurs pour la pêche aux îles Saint-Pierre et Miquelon, et à la côte de Terre-Neuve dite *la grande pêche*, 50 francs par homme embarqué, depuis le capitaine jusqu'aux mousses inclusivement;

2°. Aux armateurs pour la pêche au banc appelée *petite pêche*, 15 francs par homme;

3°. Par 5 myriagrammes de morue de pêche française, exportée de France ou des lieux de pêche directement aux colonies françaises, 12 francs;

4°. Par 5 myriagrammes de morue de pêche française, exportée des ports français de la Méditerranée pour l'Espagne, le Portugal, l'Italie, et aux Échelles du Levant, 6 francs;

5°. Par 5 myriagrammes de morue portée directement des lieux de pêche en Italie, en Espagne et en Portugal, 5 francs.

2. Il sera payé aux armateurs une prime d'un franc par chaque myriagramme d'huile de morue, ou de rogue pour la pêche de la sardine qu'ils introduiront dans les ports de France, provenant de leur propre pêche.

TITRE II. — *Des formalités à remplir pour avoir droit au paiement des primes.*

3. Les primes seront payées par le ministre de l'intérieur sur les fonds d'encouragement du commerce et de la navigation, qui seront mis à sa disposition aux époques et aux conditions qui seront ci-après spécifiées.

4. La prime accordée à raison du nombre d'hommes de l'équipage sera payée sur la copie du rôle, certifiée par le commissaire de la marine d'après la revue qu'il aura passée.

Une expédition du rôle sera délivrée à l'armateur, qui la présentera, après le départ du navire, au ministre de l'intérieur, lequel ordonnancera la prime dans le mois suivant.

5. Ladite prime est accordée à la charge par l'armateur,

1°. De faire suivre à son navire sa destination pour la pêche;

2°. De faire son retour dans un port de France, ou dans un port d'Espagne, de Portugal, d'Italie ou des colonies françaises, qu'il déclarera avant le départ du navire;

3°. De n'apporter dans lesdits ports que des produits de sa pêche.

En cas de violation de ces conditions, l'armateur rendra le double de la prime, et donnera, à cet effet, s'il en est requis, une caution, qui sera reçue par le préfet du département.

6. La prime accordée pour l'exportation de France aux colonies françaises, en Italie, en Portugal, en Espagne et aux Échelles du Levant, sera payée aux conditions portées en l'art. 4, et en outre à la charge par l'armateur ou capitaine,

1°. De déclarer aux bureaux de la marine et des douanes du port du départ, 1°. le nom de la colonie ou du port où il va; 2°. la quantité de morue qu'il exporte; 3°. le nom du navire, du capitaine et de l'armateur;

2°. De faire attester, par un certificat de deux courtiers, visé par le président du tribunal de commerce, que la morue est de bonne qualité et de pêche française;

3°. De faire vérifier et attester par deux employés, l'un des douanes et l'autre de la marine, qui seront nommés à cet effet par les autorités compétentes, la quantité de morue faisant partie de sa cargaison, et de justifier qu'elle est pareille à celle portée dans ses connaissemens;

4°. De se faire délivrer, par le commissaire de la marine et le directeur ou le receveur des douanes au port du départ, un certificat de la déclaration par lui faite dans leurs bureaux;

5°. Enfin de présenter, à son retour, un certificat du préfet colonial, ou du préfet de l'arrondissement maritime, ou du commissaire de la marine, et du directeur ou du receveur des douanes, s'il est allé aux colonies françaises; du commissaire des relations commerciales s'il est allé en pays étranger, attestant 1°. qu'il a exhibé les certificats et déclarations ci-dessus exigés; 2°. qu'il a mis à terre et vendu dans le port où il a abordé la quantité de morue chargée à son bord.

7. La prime accordée pour la morue portée directement du lieu de la pêche en Espagne, en Portugal, en Italie et aux colonies, sera payée aux conditions portées en l'art. 4, et, en outre, à la charge,

1°. Que le capitaine, assisté de trois principaux officiers mariniers ou matelots de son bâtiment, fera au commissaire des relations commerciales, au préfet colonial ou maritime, ou au commissaire de la marine du port où il abordera, la déclaration du lieu où il a pêché, de la quantité de morue qu'il a à bord, du nom du port du départ de France, du navire et de l'armateur;

2°. De représenter aux mêmes fonctionnaires publics l'expédition de la déclaration qu'il aura dû faire avant son départ, en vertu de l'art. 5, du lieu où il voulait se rendre;

3°. De faire faire, en présence d'un employé de la marine qui lui sera désigné, ou d'un des secrétaires du commissaire des relations commerciales, le déchargement et la pesée de sa cargaison;

4°. De rapporter un certificat du préfet colonial ou maritime, ou d'un commissaire de la marine, ou commissaire des relations commerciales, portant qu'il a fait les déclarations et représentations ci-dessus, et énonçant la quantité de morue déchargée, pesée et vendue dans le port.

8. Les déclarations et certificats exigés par les articles ci-dessus, seront conformes aux modèles joints au présent arrêté.

9. Les préfets ou commissaires de la marine du lieu du départ de France ou de l'arrivée aux colonies, seront tenus 1°. d'enregistrer lesdits certificats et déclarations sur un registre tenu à cet effet; 2°. d'en envoyer sans délai les expéditions, par duplicata, au ministre de la marine et des colonies, lequel en transmettra une au ministre de l'intérieur.

10. Les commissaires des relations commerciales les adresseront, par duplicata, au ministre des relations extérieures, qui les transmettra au ministre de l'intérieur et à celui de la marine.

11. Les directeurs ou receveurs des douanes auront des registres pareils à ceux dont la tenue est prescrite par l'art. 8, et feront l'envoi des déclarations et certificats qu'ils y enregistreront, par duplicata, au ministre des finances, qui en transmettra un au ministre de l'intérieur, et l'autre à celui de la marine et des colonies.

12. Le ministre de l'intérieur confrontera les expéditions qui lui seront ainsi parvenues avec celles que lui représenteront les armateurs ou capitaines: si elles sont conformes entre elles, régulièrement faites et délivrées, il fera payer la prime accordée, dans le délai d'un mois, ainsi qu'il est dit à l'art. 4.

Si le ministre de la marine découvre quelque irrégularité ou fraude dans les pièces qui lui seront adressées, il en préviendra sans délai le ministre de l'intérieur.

13. Les formes pour justifier que l'huile et la rogue proviennent de leur pêche seront les mêmes que celles portées en l'arrêté du 9 nivôse dernier, relatif à la prime accordée pour la pêche de la baleine.

TITRE III. — *Des droits d'entrée en France et aux colonies sur la morue de pêche étrangère.*

14. Il sera perçu, pendant 3 ans, à compter de la publication du présent arrêté, aux colonies françaises, un droit d'entrée de 6 francs par 5 myriagrammes de morue sèche et poisson salé de pêche étrangère, indépendamment des droits locaux actuels ou à venir.

15. Les droits d'entrée en France, sur la morue de pêche étrangère, continueront d'être perçus suivant le tarif actuellement existant.

16. Les ministres des relations extérieures, de la marine, des finances et de l'intérieur, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera inséré au *Bulletin des lois*.

1802. 2 *juin* (13 *prairial an* 10).

ARRÊTÉ *additionnel à celui du* 17 *ventôse an* 10 *sur la pêche de la morue.*

LES CONSULS, etc.

Vu la pétition des députés du commerce de Dunkerque, le conseil d'état entendu,

Arrêtent ce qui suit:

Art. 1er. Les dispositions de l'arrêté du 17 ventôse dernier, en faveur des armateurs pour la pêche de la morue au banc de Terre-Neuve, appelée *petite pêche*, portées au § 2 de l'art. 1er., tit. I, et dans les autres articles de l'arrêté applicables à cette pêche, sont déclarées communes aux armateurs pour la pêche de la morue à la côte d'Islande et au banc appelé vulgairement *Dogre-Banc*.

1802. 6 *juin* (17 *prairial an* 10).

ARRÊTÉ *interprétatif de celui du* 9 *nivôse an* 10, *concernant les primes accordées pour l'encouragement de la pêche de la baleine.*

LES CONSULS, etc., sur le rapport du ministre de l'intérieur;

Vu l'arrêté du 9 nivôse dernier, qui accorde des primes pour l'encouragement de la pêche de la baleine; — Vu les réclamations des armateurs du port de Dunkerque et autres ports de la république, tendant à obtenir la modification des art. 2, 6 et 8 dudit arrêté; le conseil d'état entendu,

Arrêtent:

Art. 1er. La prime sera payée sur le nombre de tonneaux que pourra porter le bâtiment sans aucune

déduction ; à l'effet de quoi, il sera jaugé contradictoirement par le jaugeur des douanes et celui de la marine du port du départ.

2. Les deux tiers de l'état-major pourront être pris parmi les étrangers, comme les deux tiers des matelots de l'équipage.

3. Le mode de paiement de la prime établie par l'art. 6 de l'arrêté du 9 nivôse est maintenu.

4. Les ministres de la marine et de l'intérieur sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera inséré au *Bulletin des lois*.

Le Roi, à son retour dans ses États, s'est occupé de ranimer le zèle des armateurs pour cette pêche, qui a été l'objet des ordonnances des 8 février 1816, 14 février 1819, 11 décembre 1821, 5 février 1823 et 24 février 1825.

1802. 12 *octobre* (20 *vendémiaire an* 11). — ARRÊTÉ *qui autorise les armateurs de Dunkerque, pour la pêche de la morue sur les côtes d'Islande, à faire entrer dans cette ville* 20,000 *quintaux de sel d'Espagne, pour la salaison de cette morue.* (Bulletin des lois, n°. 227.)

1803. 13 *janvier* (22 *nivôse an* 11). — ARRÊTÉ *qui autorise une juridiction de prud'hommes-pêcheurs à l'île d'Elbe.* V. *Pêche maritime, II^e. partie, § 19, n°. 10, p. 423.*

1803. 2 *février* (13 *pluviôse an* 11).

ARRÊTÉ *qui accorde une prime pour la pêche du hareng.*

LE GOUVERNEMENT, etc., sur le rapport du ministre de l'intérieur, le conseil d'état entendu,

Arrête :

Art. 1^er. La pêche du hareng continuera à être libre et non limitée, conformément à la loi du 15 vendémiaire an 2.

2. Il sera accordé aux armateurs, pour la pêche du hareng d'automne, une prime de 50 francs par homme, dans tous les cas où le bateau pêcheur sera du port de 25 tonneaux au moins, et aura un équipage de 20 hommes et au-dessus.

3. Cette prime sera payée par le ministre de l'intérieur sur les fonds mis à sa disposition pour l'encouragement des pêches nationales, à la fin de chaque campagne, sur la présentation du rôle d'équipage, certifié par le commissaire de la marine, d'après les revues d'armement et désarmement qu'il aura passées, et à la charge par les armateurs de se conformer aux dispositions prescrites par les art. 4 et 5 du tit. III de l'arrêté du gouvernement, du 17 ventôse an 10, relatif aux primes pour l'encouragement de la pêche de la morue.

4. Il sera apposé, par les préposés des douanes, une marque nationale sur chaque baril de harengs provenant de la pêche d'automne. Cette marque ne pourra être apposée que depuis le 15 fructidor jusqu'au 5 pluviôse ; elle portera ces mots : *Pêche d'automne, année.....*

5. Ceux qui auront mis en fraude du hareng-gai dans les barils qui se présenteront à la marque encourront la peine de la confiscation et d'une amende de 1,000 francs, qui sera double et triple en cas de première et deuxième récidives.

6. Il sera perçu un droit de 15 centimes par baril sur lequel on apposera la marque.

7. Dans chaque ville où il se fait des armemens pour la pêche du hareng d'automne, cinq armateurs pour cette pêche, désignés par le préfet du département, proposeront un projet de réglement sur les formes à suivre pour les vérifications préalables à l'apposition de la marque.

8. La prime contre les contrefacteurs de la marque sera la même que celle établie contre les contrefacteurs du timbre national.

9. Les commissaires du gouvernement près les tribunaux criminels, leurs substituts et tous les officiers de police, poursuivront d'office les prévenus du délit de contrefaçon.

10. Les ministres de l'intérieur, de la marine et des finances sont chargés de l'exécution du présent arrêté, qui sera inséré au *Bulletin des lois*.

A cet arrêté a succédé un décret du 8 octobre 1810, portant réglement sur la pêche du hareng et du maquereau, lequel a été suivi d'une ordonnance royale, du 14 août 1816, qui a refondu les précédens réglemens.

1803. 4 *février* (15 *pluviôse an* 11).

ARRÊTÉ *contenant réglement sur la police de la pêche de la morue à l'île de Terre-Neuve.*

LE GOUVERNEMENT, etc., sur le rapport du ministre de la marine et des colonies, le conseil d'état entendu,

Arrête :

Concession des places.

Art. 1^er. Les havres et places, avec leurs grèves (ou graves) en dépendantes, aux côtes de l'île de Terre-Neuve, ne seront plus au choix du premier arrivé ni du premier occupant.

2. Les armateurs qui se proposent d'expédier des navires pour la pêche de la morue aux côtes de Terre-Neuve, ou les correspondans desdits armateurs, se réuniront à Saint-Malo, le 10 ventôse prochain, sous la présidence du commissaire principal de marine ; et les opérations auxquelles ils procéderont seront terminées 10 jours après cette réunion.

3. Cette assemblée dressera un état des havres et places qui étaient ordinairement occupés par des capitaines français avant la dernière guerre. Cet état, qui désignera le nom et le nombre de chaque place dans chaque havre, indiquera le nombre de bateaux pêcheurs auquel chaque place peut suffire.

Cet état sera envoyé au ministre de la marine et des colonies.

4. Les armateurs des villes maritimes qui se proposent d'envoyer cette année des navires à la pêche à la côte de Terre-Neuve feront au commissaire principal de marine la déclaration du nombre des navires et des bateaux que chacun d'eux doit armer, ainsi que celle du havre où ils désirent les envoyer ; il sera dressé procès-verbal de ces déclarations.

5. Si deux ou plusieurs armateurs prétendent à-la-fois à l'occupation d'une place où leurs embarcations ne pourraient être rassemblées sans qu'il en

résultât pour eux un préjudice mutuel; et si ces armateurs ne se concilient pas sur le choix des places, il sera décidé par la voie du sort entre les divers concurrens.

6. Alors le tirage des places s'effectuera ainsi qu'il suit, en présence du commissaire principal de marine et des armateurs réunis; il sera fait autant de bulletins qu'il y aura de navires pour chaque armateur prétendant à la même place, et le nom de chaque navire sera mis sur chaque bulletin.

Ces bulletins seront mis dans un vase, et la place sera adjugée au navire dont le nom sortira le premier.

Si les armateurs réunis ne se conciliaient point pour s'assigner respectivement les places dont l'état sera dressé conformément à l'art. 3, il sera mis dans un vase autant de bulletins qu'il y aura de navires dans l'expédition générale. Ces bulletins seront tirés en présence de tous les armateurs réunis; au fur et à mesure que le nom du navire sortira, son armateur lui choisira une place, et ainsi de suite jusqu'au dernier.

7. Il sera dressé procès-verbal du tirage au sort autorisé par les deux articles précédens.

8. Aussitôt que les diverses places à occuper à la côte de Terre-Neuve par les capitaines français auront été déterminées, soit par les conventions et arrangemens conciliatoires, soit par la voie du sort, il sera dressé un tableau de la répartition des havres, places et grèves adjugés à chaque navire.

9. Ce tableau, rédigé suivant le plan topographique de la côte que les Français ont le droit d'occuper conformément aux traités, présentera le nom de chaque havre;

L'étendue de la grève qui dépend de chaque place;

Le nombre de bateaux auquel chaque place peut suffire;

Les noms des armateurs auxquels chaque place aura été adjugée;

La ville où ils sont domiciliés;

Les noms des navires;

Leur port en tonneaux;

La force de leur équipage;

Le nombre de bateaux;

Le port d'où chaque navire devra être expédié, et la désignation du havre qui lui aura été assigné.

10. Ce tableau de répartition sera adressé au ministre de la marine et des colonies; il sera imprimé et rendu public.

11. Chaque armateur conservera, pendant 3 ans, la jouissance du havre et de la place qui lui auront été adjugés, tant qu'il continuera d'expédier le même nombre de navires, de bateaux ou d'hommes pour la pêche de la morue.

Il conservera pendant le même temps la propriété des échafauds, dépendances et grèves qu'il aura occupés et fait préparer dès cette année.

12. Les 3 années expirées, il sera, conformément aux art. 5 et 6, procédé par la voie du sort au partage des places, à moins que les armateurs ne soient d'accord entre eux à conserver celles qu'ils occupaient; ce qui sera constaté par un nouveau procès-verbal, en présence du commissaire principal de marine à Saint-Malo.

13. Il sera délivré, dès cette année, à chaque armateur, un bulletin de mise en possession, contenant le nom du havre et de la place qui leur auront été concédés pour chaque navire; et dans le cas où lesdites places ne seraient pas déjà désignées, ledit bulletin contiendra les renseignemens nécessaires pour constater et faire facilement reconnaître la place adjugée à l'armateur.

14. Le commissaire principal de marine, à Saint-Malo, adressera un état de ces bulletins aux administrateurs des ports d'où les navires seront expédiés.

15. Les échafauds, leurs dépendances et grèves, tels qu'ils se trouveront à l'arrivée des navires, appartiendront, dès le moment que la répartition des places aura été faite conformément aux art. 4, 5 et 6 du présent réglement, au navire auquel chaque place aura été adjugée, ou à un autre navire armé en remplacement par le même armateur, quel que soit le nombre de bateaux qu'il équipe en plus que lors de l'armement du premier navire. Si ledit armateur équipe moins de bateaux, il y aura lieu au partage de la grève, seulement en raison du moindre nombre de bateaux.

Ainsi, dans le cas où un navire qui, en l'an 11, aurait occupé une place pour 20 bateaux, et qui en l'an 12 serait remplacé par un navire qui n'occuperait que 10 bateaux, le capitaine devra céder la moitié de la grève qu'il occupait précédemment. Si le navire auquel la place a été adjugée pour l'an 11 n'est pas expédié ou remplacé la seconde année, sa place sera réputée vacante, et pourra être concédée à ceux qui la réclameront, sans que le premier concessionnaire qui l'aura abandonnée puisse y conserver aucun droit ni prétendre à aucune indemnité.

16. Quoique les limites de chaque grève doivent être déterminées autant qu'il sera possible, et ce conformément à l'art. 9 du présent réglement, deux capitaines qui partageront la même grève s'arrangeront à l'amiable entre eux pour poser les limites dans lesquelles ils devront respectivement se renfermer.

S'ils ne parviennent pas à s'accommoder, les autres capitaines du même havre, ou du havre le plus voisin, assigneront, comme arbitres, à chacun une étendue convenable à cette grève, et proportionnée au nombre effectif de ses bateaux.

Il sera dressé procès-verbal de cette démarcation de limites, et, au retour de la pêche, une copie de ce procès-verbal sera remise à l'administration de la marine dans le port d'armement.

17. Un armateur qui n'aurait point fait cette année les déclarations prescrites par l'art. 4 du présent réglement, ou qui, dans les années postérieures, n'aurait pas obtenu, dans les formes prescrites, un bulletin de mise en possession, ne pourra s'établir sur une grève déjà occupée, ou qui serait du nombre de celles indiquées par le tableau de répartition.

Il ne pourra également prétendre au partage d'un terrain non occupé, mais qu'un premier concessionnaire aurait défriché à neuf, et disposé pour faciliter et étendre l'exploitation de la pêche.

Les administrateurs de la marine, dans les ports d'armement, ne délivreront des rôles d'équipage

du havre non intéressés, par leurs armemens, aux bâtimens en contestation. Ces capitaines seront convoqués et présidés par le prud'homme; et s'il est intéressé ou absent, par le capitaine le plus ancien d'âge.

45. Toutes contraventions au présent réglement pour l'usage des seines, soit de la part des armateurs, soit de celle des capitaines de navires, seront punies par des amendes, conformément aux réglemens concernant les seines et autres filets prohibés, et notamment les amendes prononcées par les arrêts et déclarations de 1725, 1726, 1727 et 1754.

Ces amendes seront prononcées par le tribunal de commerce des villes où les bâtimens feront leur retour.

Les procès-verbaux constatant lesdites contraventions seront, à cet effet, adressés à ces tribunaux par les capitaines prud'hommes qui en auront fait le rapport.

46. Le produit des amendes sera versé dans la caisse des invalides de la marine.

47. Le grand-juge ministre de la justice, en ce qui concerne les jugemens à prononcer par les tribunaux, et le ministre de la marine et des colonies, pour tout ce qui est relatif à la police de la pêche et des pêcheurs, sont chargés de l'exécution du présent arrêté, qui sera inséré au *Bulletin des lois*. V. les *Ordonnances des* 13 *février* 1815, 8 *février* 1816, 21 *octobre* 1818, 4 *octobre* 1820, 21 *novembre* 1821, 20 *février* 1822 *et* 24 *février* 1825.

1803. 12 *mars* (21 *ventôse an* 11).

LOI *qui prohibe la pêche dite* pêche aux bœufs *ou* à la drége, *et la* pêche au gangui.

Art. 1er. La pêche dite *pêche aux bœufs* ou *à la drége*, et celle connue sous le nom de *pêche au gangui*, sont prohibées.

2. Tout contrevenant sera condamné à 300 francs d'amende, au profit de la caisse des invalides de la marine. Les filets qui auront servi à ces pêches seront brûlés, et les bateaux, agrès et apparaux seront séquestrés pour sûreté du paiement; ils seront même vendus pour opérer ledit paiement, s'il n'a été autrement effectué dans la quinzaine, à compter du jour de la signification du jugement de condamnation.

3. En cas d'une première récidive, l'amende sera double; en cas d'une seconde récidive, elle sera triple; et ainsi de suite.

EXPOSÉ DES MOTIFS de la loi qui prohibe la pêche connue sous les noms de pêche aux bœufs *ou* à la drége *et* au gangui.

La première de ces pêches, celle connue sous les noms de *pêche aux bœufs* ou *à la drége*, se fait avec des filets dont les mailles sont infiniment étroites.

Ces filets, qui touchent au fond de la mer, sont, à leurs deux extrémités, remorqués par deux bateaux. Tirés ensuite avec autant de force que de vitesse, ils ne laissent échapper aucune espèce de poissons; et la violence du mouvement est telle, que non-seulement ces filets enlèvent le varech et les autres herbes marines qui servent de retraite et d'abri aux poissons de tout âge, mais encore que, par le resserrement qui s'opère dans leurs mailles, ils ne permettent aucune issue au frai, et le détruisent même par la compression de la vase dans laquelle il se trouve.

La pêche au gangui, autre sorte de filet traînant, est non moins préjudiciable. Comme la première, elle anéantit l'aliment de la pêche et les germes de sa reproduction.

A ces inconvéniens qui sont graves sans doute, vient s'en joindre un autre dont les conséquences sont également funestes. Par-tout où ces pêches ont lieu, toutes les autres espèces de pêches sont abandonnées, parce qu'elles ne leur laissent aucun espoir de succès. Il résulte de là que les pêcheurs quittent leur profession; que les jeunes gens, auxquels elle n'offre plus le même attrait, sont détournés de la carrière maritime à laquelle ils se seraient voués; et que l'État perd ainsi des matelots, dont la pêche était en quelque sorte l'école primaire.

Toutes ces considérations n'avaient point échappé aux auteurs des anciens réglemens sur la marine. Ces réglemens avaient consacré les dispositions que veut faire revivre aujourd'hui la loi que le gouvernement propose.

L'Assemblée constituante en avait également senti la nécessité. Par un premier décret, en 1790, elle confirma ces mêmes dispositions: elle crut ensuite devoir y apporter quelques modifications. Mais ces modifications, l'expérience l'a prouvé, ont entraîné tous les inconvéniens que les anciens réglemens avaient prévenus, et, de toutes parts, elles ont excité les plus vives réclamations contre l'usage d'un procédé de pêche que réprouve puissamment l'intérêt de la chose publique.

Tels sont, citoyens législateurs, les motifs sur lesquels est établie la loi que nous vous présentons au nom du gouvernement, et dont il pense que la discussion doit s'ouvrir le 21.

1803. 15 *juin* (26 *prairial an* 11). — ARRÊTÉ *qui autorise une juridiction de prud'hommes-pêcheurs à la* seine. V. *Pêche maritime, IIe. partie, § 19, N°. IX.*

1806. 11 *juin.*

DÉCRET *concernant les sels.* (Extrait.)

TITRE III. — *Des sels employés à la pêche maritime, ou pour les salaisons destinées aux approvisionnemens de la marine et des colonies.*

27. Les sels destinés à la pêche maritime jouiront, dans tous les ports où il y a un bureau de douane, d'un entrepôt d'une année, en quantités proportionnées au nombre et au tonnage des bâtimens employés à la pêche, sous toutes les conditions et formalités prescrites par les lois pour les marchandises admises en entrepôt réel.

28. Les quantités tirées de l'entrepôt pour la pê-

che seront exactement vérifiées et portées sur un registre particulier, qui servira de contrôle à celui de mise en entrepôt.

29. Les propriétaires des sels déclarés pour la pêche pourront les tirer de l'entrepôt pour la consommation, en payant les droits.

30. Les sels seront réputés devoir entrer dans la consommation, et, comme tels, soumis au paiement du droit, s'ils n'ont été employés à la première ou à la seconde pêche, depuis leur mise en entrepôt.

31. Les sels expédiés pour les salaisons en mer, qui n'y auront point été employés, pourront, à leur retour, être rétablis dans l'entrepôt, après la vérification exacte des quantités, et y rester jusqu'aux expéditions pour la pêche de l'année suivante. Les sels qui, à cette époque, ne seront pas réexpédiés pour la pêche, acquitteront les droits.

32. Les sels employés pour les salaisons destinées aux approvisionnemens des colonies et de la marine seront déposés dans des magasins fermés à deux clefs, dont l'une restera entre les mains des préposés des douanes, qui enregistreront les quantités entreposées et en surveilleront l'emploi.

33. On ne pourra employer, pour les salaisons faites en mer ou à terre, que la quantité de sel nécessaire à la conservation du poisson.

34. Les barils de poissons salés seront ouverts, et, s'ils contiennent du sel superflu, il sera jeté comme immonde.

35. Les mêmes vérifications auront lieu pour les poissons salés qui seront apportés de l'étranger.

TITRE IV. — *De la pêche des sardines, maquereaux et autres poissons dont les salaisons se font à terre, ou qui sont salés en mer pour être consommés en vert.*

36. Aucun atelier de salaison de sardines ou autres poissons qui se renferment et se pressent dans des barriques ou barils ne pourra être établi sans une déclaration préalable au bureau des douanes le plus prochain.

37. Tout propriétaire des ateliers actuellement existans sera tenu d'en faire la déclaration audit bureau.

38. Cette déclaration faite, il pourra lever aux marais salans, sous acquit-à-caution suffisamment garanti, le sel dont il présumera avoir besoin pour ses salaisons.

39. A l'arrivée au bureau de destination, après vérification et soumission faite et cautionnée de justifier de l'emploi du sel en salaisons dans les proportions qui seront déterminées, ou de payer le droit de 2 décimes par kilogramme, il lui sera permis d'entreposer ce sel dans son magasin particulier.

40. Tous ceux qui, sans déclaration préalable, emploieront du sel en salaisons de poisson, ou qui en auront en dépôt dans les lieux où se font lesdites salaisons, devront justifier qu'ils ont acquitté ou soumissionné le droit; et, à défaut de cette preuve, ils encourront la saisie et confiscation du sel et des salaisons trouvés chez eux, avec amende du double des droits fraudés.

41. Les propriétaires ou locataires d'ateliers seront tenus de les ouvrir, ainsi que leurs magasins de sels, à toute réquisition des préposés des douanes, afin qu'ils puissent reconnaître les quantités de salaisons faites et celles de sels non employées.

42. Afin de prévenir les doubles emplois qui pourraient être faits de barriques ou de barils de poisson pressé ou anchoité, ils seront marqués aux deux bouts et sur le bouge.

43. S'il résulte de la vérification que la quantité du poisson pressé n'est pas proportionnée à la quantité du sel prétendu consommé, le saleur sera condamné à payer une amende de 100 francs, et en outre le double des droits fraudés.

44. Si, à l'expiration de la saison où se fait la pêche, des sels restent en magasin, le propriétaire pourra les réserver pour l'année suivante, en fournissant une nouvelle soumission pour la quantité non employée.

45. Ceux qui recevront dans leurs magasins ou ateliers des sels dont les droits n'auraient pas été acquittés ou soumissionnés seront condamnés à payer une amende de 100 francs et le triple des droits fraudés; en cas de récidive, ceux qui auront été pris en contravention, outre les peines ci-dessus portées, seront privés de la franchise accordée pour les salaisons.

46. Les peines portées en l'article précédent seront prononcées contre ceux qui, pour masquer la fraude, supposeront des salaisons qu'ils n'ont pas faites, ou substitueront, dans des barriques ou barils, à des poissons pressés toute autre matière.

47. Tout propriétaire ou maître de chasse-marée ou chaloupe, qui voudra faire salaison et commerce de sardines, merluches, ou tout autre poisson qui se sale en mer et qui est destiné à être consommé en vert, devra se faire inscrire au bureau des douanes le plus prochain. Le certificat de cette inscription lui sera délivré à ses frais, qui seront ceux du timbre seulement.

48. Sur la représentation de ce certificat par le maître aux préposés des douanes établis près les marais salins ou entrepôts, ils lui délivreront un permis pour lever le sel qu'il jugera lui être nécessaire, et qui ne pourra cependant excéder la quantité de 150 kilogrammes par tonneau de contenance de son embarcation, soumission préalablement faite de justifier de l'emploi de ce sel en salaison de poisson.

49. Lorsqu'après avoir pris son chargement de poisson et l'avoir salé, il abordera dans un port pour le vendre, il sera tenu, avant de commencer son déchargement, de fournir à la douane une déclaration de la quantité de poissons salés qu'il apporte, du sel neuf qui lui reste, et de représenter l'acquit-à-caution qui lui aura été délivré à son départ pour la pêche.

50. Si, à son arrivée, il n'était pas porteur d'un acquit-à-caution, pour justifier que le sel qui a été employé à des salaisons a été levé aux marais salans de France, et que les droits en ont été préalablement assurés, les salaisons et le sel qui se trouveront à son bord seront confisqués avec amende de 100 francs.

51. Il encourra les mêmes peines, s'il est rencontré en mer par une embarcation des douanes

sans être muni d'expédition qui justifie l'origine du sel, et que les droits en ont été cautionnés.

52. Lorsque la déclaration prescrite par l'art. 49 aura été faite, il lui sera délivré un parmis de déchargement en présence des préposés, qui vérifieront les quantités de poissons et de sels existantes.

53. Si la quantité de poisson salé représentée n'était pas proportionnée à la quantité de sel consommée, il paiera une amende de 100 francs, et en outre le triple du droit dont le sel non représenté aurait été susceptible.

54. Il encourra la même peine, s'il se trouvait à son bord du sel neuf dont il n'aurait pas fait la déclaration, et en outre la confiscation du sel seulement. Dans l'un et l'autre cas, son bâtiment pourra être retenu pour sûreté de l'amende.

55. Si, ayant du sel à son bord, il déclare ne point vouloir continuer la pêche, il pourra vendre son sel pour la consommation, en acquittant les droits.

56. Il sera accordé, pour les salaisons ci-dessus désignées, qui se feront, soit à terre, soit en mer, une quantité de sel proportionnée à celle des poissons salés qui seront représentés, suivant l'espèce du poisson et l'usage constamment suivi dans les lieux où se feront lesdites salaisons.

V. le *Décret du 8 octobre* 1810, concernant la pêche du hareng.

1806. 25 *octobre.*

DÉCRET *portant que les capitaines commandans des navires ou barques faisant le petit cabotage ou la pêche, ne sont pas assujettis au droit de patente.*

Vu les lois des 9 frimaire an 5 et 1er. brumaire an 7;

Considérant, 1°. que les capitaines de bâtimens naviguant au petit cabotage, ou les patrons de barques faisant la pêche, ne sont portés dans aucune des classes du tarif des patentes, quoique les propriétaires des bâtimens faisant le petit cabotage soient assujettis au droit de patente, et compris dans la troisième classe du tableau annexé à la loi du 6 fructidor an 4;

2°. Que les marins auxquels est confié le commandement de ces bâtimens, n'étant employés que temporairement, ne peuvent et ne doivent être regardés que comme des agens qui reçoivent des salaires;

Notre conseil d'état entendu, nous avons décrété et décrétons ce qui suit :

Art. 1er. Les marins qui commandent des navires ou barques faisant le petit cabotage ou la pêche ne sont pas assujettis au droit de patente pour le fait de ce commandement.

2. Nos ministres des finances et de la marine et des colonies sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de notre présent décret.

1807. 24 *décembre.*

AVIS DU CONSEIL D'ÉTAT, *qui déclare, conformément aux anciennes lois, que la pêche des moules et autres coquillages sur les plages des côtes maritimes est libre, ainsi que la pêche en pleine mer, et que cette pêche ne peut être l'objet d'aucun privilége.*

Le conseil d'état, qui, sur le renvoi ordonné par Sa Majesté, a entendu le rapport de la section des finances, sur celui du ministre de ce département, relatif aux questions suivantes : 1°. la pêche des moules sur les plages des côtes maritimes est-elle libre comme la pêche dans la mer, ou peut-elle être l'objet d'un privilége exclusif affermé au profit de l'État? 2°. En admettant le privilége de la pêche des moules, doit-il être considéré comme implicitement compris dans celui d'endiguer et de mettre en culture les terrains provenant des schorres et alluvions?

Vu l'art. 1er. du liv. V de l'ordonnance de 1681, qui consacre la liberté de la pêche; — Vu la déclaration du roi, du 18 décembre 1726, confirmative de l'art. 18 du tit. III du liv. V de ladite ordonnance, laquelle déclaration a réglé spécialement tout ce qui concerne la pêche des moules; — Vu l'arrêté du préfet du département de l'Escaut, du 22 mars 1806, relatif à la concession pour 30 années du privilége de la pêche des moules en faveur de la compagnie Rissens; — Vu les réclamations des concessionnaires et propriétaires des terrains endigués sur les côtes du même département; — Vu les observations de l'administration des domaines et les autres pièces à l'appui :

Considérant que ce serait violer le principe de la liberté de la pêche que d'établir le privilége demandé; que cette faveur accordée à quelques individus serait préjudiciable à la classe nombreuse des marins et des pauvres habitans des côtes; que le privilége n'augmenterait pas la reproduction de ce coquillage dans les lieux où il se trouve, et qu'il suffit pour l'assurer de maintenir les dispositions des réglemens existans, et qu'enfin le modique avantage pécuniaire qui résulterait pour l'Etat de l'introduction d'un tel privilége ne compenserait pas les inconvéniens que la concession entraînerait;

Est d'avis, 1°. que la pêche des moules et autres coquillages sur les plages des côtes maritimes est libre, ainsi que la pêche en pleine mer, sauf le maintien des réglemens existans pour assurer la reproduction du poisson, et que cette pêche ne peut être l'objet d'un privilége exclusif; 2°. qu'un tel privilége ne peut être considéré comme la conséquence d'une concession de territoire faite par le gouvernement, à moins qu'il ne fût exprimé textuellement et littéralement par les termes mêmes de la concession; 3°. qu'en conséquence l'arrêté du préfet de l'Escaut, du 22 mars 1806, ne doit pas être confirmé.

Nota. Le même principe a été confirmé par plusieurs lois et réglemens, qui seront rapportés ci-après.

1810. 8 *octobre.*

DÉCRET *concernant la pêche du hareng et du maquereau sur la côte comprise entre Calais et Barfleur, ainsi que la salaison et la vente de ces poissons.*

Vu la loi du 15 vendémiaire an 2 et l'arrêté du 13 pluviôse an 11, relatifs à la pêche du hareng; — Vu notre décret du 17 décembre 1809, qui prescrit un réglement sur la salaison et l'embarillage du hareng;

Sur le rapport de notre ministre de l'intérieur,

Art. 1er. La pêche en mer du hareng et du maquereau est permise pendant la nuit, pour toute la saison de cette pêche, sur la côte comprise entre Calais et Barfleur inclusivement, à la charge par les pêcheurs de se conformer, en tout ce qui n'est pas contraire au présent décret, aux dispositions de celui du 21 juin 1810 sur la police des pêches.

2. Notre décret du 13 pluviôse an 11, portant que la pêche du hareng continuera à être libre et non limitée, conformément à la loi du 15 vendémiaire an 2, sera exécuté dans toutes ses dispositions.

3. L'administration des douanes continuera de délivrer en franchise, pour la salaison du hareng et du maquereau, même après le 1er. janvier, et pour la pêche sur les côtes des départemens de la Seine, du Calvados et autres, les quantités de sel ci-dessous reconnues suffisantes; savoir,

Pour 100 kilogram. net de hareng blanc.	27 kil.
Pour 12,240 kilogram. de harengs saurs, bouffis ou craqueloqués.	155
Pour 100 kilogram. net de maquereau salé à terre.	40
Pour 100 kilogram. net de maquereau salé en mer.	48
Pour le paquage de 100 kilogram. de maquereau salé en mer.	15

L'emploi de ces qualités sera constatée par les préposés des douanes (1).

4. A l'effet de favoriser la pêche de la sardine sur les côtes de notre empire, il sera alloué en franchise, dans les proportions qui seront ultérieurement déterminées par nos ministres de l'intérieur et des finances, sur l'avis et la proposition de notre directeur général des douanes, les sels employés à la préparation des petits poissons destinés à servir d'appât pour la pêche de la sardine. Cette franchise sera particulièrement accordée à la salaison du poisson appelé *sprat*, qui se pêche plus communément dans les ports situés sur l'Océan entre Saint-Malo et Paimbœuf.

Notre directeur général des douanes fera constater par ses préposés, sur les lieux, les quantités de sel qu'il conviendra d'allouer pour chaque 100 kilogrammes de ces poissons.

5. Les quantités de poisson salé qui se consomment dans l'intérieur des villes où s'en fait la salaison, pendant la durée de la pêche, ne seront point prises en compte par les préposés des douanes pour les réglemens du compte des saleurs, relatif à l'emploi du sel de franchise.

6. Pendant la durée de la pêche du hareng, il est défendu à tous maîtres de barques ou bateaux pêcheurs, leurs matelots et équipages, d'apporter dans les ports et d'y débarquer, comme frais, d'autre hareng que celui d'une, de deux ou trois nuits, à peine de confiscation et de 100 fr. d'amende pour chaque contravention.

7. Il est défendu, sous les mêmes peines, à tous maîtres de barques, pêcheurs ou matelots, et à tous marchands saleurs résidant dans les ports, de caquer, saler ou brailler, pour saurer au roussable, d'autre hareng que celui d'une ou deux nuits.

8. Le hareng d'une ou deux nuits ne sera vendu, acheté et livré que jusqu'à 11 heures du soir au plus tard, sous peine de confiscation ou d'amende.

9. Le hareng de trois nuits ne pourra être vendu que pour la subsistance seulement de ceux qui voudront l'acheter aux débitans, revendeuses et chasse-marées, et pour être roussi à la cheminée, pour faire l'espèce de hareng appelée *craquelot*.

Il est expressément défendu d'en apporter ni vendre aucun de quatre nuits, sous quelque prétexte que ce soit, à peine de confiscation et de 100 fr. d'amende.

10. Les marchands saleurs et les pêcheurs ne pourront caquer à terre ni en mer aucun hareng qui aura d'abord été braillé en grenier ou en baril, l'embariller ni le mêler avec les autres harengs caqués et salés, soit en mer, soit à terre, à peine de confiscation des marchandises qui se trouveront ainsi salées ou mélangées, et de 500 fr. d'amende.

11. Il est défendu aux revendeuses de poisson et à toutes autres personnes que ce puisse être, même aux femmes, filles et enfans des matelots, de s'introduire dans les bateaux lors de leur arrivée à terre, et d'y faire aucun choix, triage ou séparation des gros harengs d'avec les petits, avant, pendant la vente, ou lors de la livraison de la batelée. Il est pareillement défendu aux maîtres et matelots desdits bateaux de souffrir ladite entrée dans les bateaux, et ledit triage à peine de 3 jours de prison contre les premiers; et, en cas d'attroupement ou d'insultes faites aux maîtres, propriétaires et acheteurs, des peines portées par les lois, et de 100 fr. d'amende contre lesdits maîtres et matelots en cas de tolérance de leur part.

12. Il est néanmoins permis aux débitans et revendeuses de poisson frais en détail, de se faire livrer, à l'arrivée des bateaux, par préférence à tous autres acheteurs, telle quantité de harengs d'une ou plusieurs nuits qui leur conviendra, en se faisant inscrire, lors de la vente, par les préposés que la police municipale pourra dans chaque localité désigner, si elle le juge convenable, pour maintenir, concurremment avec les préposés des douanes, l'ordre et la police dans les ventes. Les réglemens ou arrêtés municipaux nécessaires pour établir ces préposés, déterminer leurs fonctions et pourvoir à leurs émolumens, ne pourront être exécutés qu'après avoir été homologués en notre conseil, sur l'avis du préfet du département et le rapport de notre ministre de l'intérieur.

(1) Voyez le décret du 11 juin 1806 sur les sels employés pour les salaisons.

13. La livraison de harengs dont il est parlé à l'article précédent aura toujours lieu à la mesure et non au compte, à l'effet d'éviter le choix ou le triage défendu par l'art. 12. Pour faciliter la réclamation de l'acheteur contre les pêcheurs fauteurs d'un emplissage défectueux, soit par la qualité, soit par la quantité du poisson, tous les maîtres de bateaux seront tenus, avant de commencer leur pêche, de déposer sans frais, au bureau des douanes, à la mairie et au tribunal de commerce, dans les ports où il y en a, un double de la marque dont ils entendent imprimer chacun des barils par eux destinés à ladite pêche, en distinguant les premier, second, troisième et autres voyages.

14. Chaque maître de bateau et chaque pilote, allant au batelage du hareng, seront aussi tenus de se fournir d'une ou plusieurs mesures uniformes, dûment étalonnées et marquées à feu dans le bureau établi en chaque port de pêche, lesquelles mesures seront réglées de manière que cinquante de ces mesures combles produisent pleinement le last de 12 barils en vrac : ces mesures seront vérifiées tous les ans.

15. Les mesures ainsi réglées et étalonnées, il en sera déposé une à la mairie et une au tribunal de commerce, pour y servir de matrice ou d'échantillon, et y avoir recours au besoin en cas de contestation sur le port et dans les bateaux, lors de la livraison dans la ville et chez les marchands.

16. Les harengs ne pourront être mis dorénavant dans lesdites mesures qu'avec des pelles non ferrées, et non autrement, à peine de 20 fr. d'amende contre le pêcheur.

17. Les maîtres pêcheurs feront sur le quai ledit mesurage par eux-mêmes ou par les gens de leur équipage, sans pouvoir y introduire des rogues et autres ordures, à peine de tous dépens, dommages et intérêts, même d'amende s'il échéait; sauf, en cas d'infidélité, à y être pourvu ainsi qu'il appartiendra.

18. Les acheteurs ne pourront refuser le hareng qui leur sera livré de la manière ci-dessus exprimée, ni prétendre à aucune diminution, sous prétexte qu'il serait ébreuillé ou autrement, à moins que la quantité de poissons qui donnerait lieu au refus n'excédât le cinquantième de la livraison, auquel cas l'excédant sera constaté sommairement et sans frais, en présence de l'acheteur et du propriétaire vendeur.

19. Le baril de harengs, soit braillé, soit caqué, arrivant de la mer, salé en vrac, sera fourni de hareng loyal et marchand, bien conditionné, sans hareng de rebut, et pèsera, y compris 39 kilogrammes au plus pour tare de baril et saumure, au moins 140 kilogrammes, et sera plein à 81 millimètres au plus au-dessus du jable, à peine de 100 fr. d'amende pour chaque contravention.

20. Le hareng caqué et salé en vrac dans des barils devra rester 6 jours au moins dans sa saumure avant d'être paqué.

21. Le maquereau, avant d'être salé, sera caqué et vidé de ses intestins, œufs et laitances, et restera en saumure au moins pendant 10 jours avant d'être paqué.

22. Le hareng préparé à terre pourra prendre la saumure soit dans des cuves en bois, soit dans des cuves en maçonnerie.

23. Dans le cas où il serait reconnu que le mode de salaison en cuve exigerait l'emploi d'une quantité plus considérable de sel que celle fixée à l'article 3 du présent décret, notre directeur général des douanes donnera les ordres nécessaires pour la délivrance de la portion supplémentaire de sel qui sera jugée nécessaire.

24. Le baril d'envoi, dans lequel le hareng est paqué, ne sera pas considéré comme mesure de contenance, mais seulement comme enveloppe.

Ce baril ne sera réputé plein, loyal et marchand qu'autant qu'il pèsera de 144 à 147 kilogrammes, y compris la tare du baril, qui, vide, ne pourra peser plus de 14 kilogrammes et demi à 19 kilogrammes et demi, dans lequel il ne pourra se trouver plus d'un kilogramme et demi à 2 kilogrammes de saumure.

25. Le demi-baril, le quart et le huitième suivront le poids du baril proportionnellement, de manière toutefois que deux demi-barils, 4 quarts ou 8 huitièmes pèsent au moins 142 kilogrammes.

26. Tous les marchands saleurs seront tenus, chacun en droit soi, de faire marquer à feu tous les barils, demi-barils, quarts et huitièmes provenant de leur pacage, et ce du nom de la ville et du port de leur résidence, ainsi que de leur propre nom, sur le fond du baril du hareng d'une ou de deux nuits seulement, pour le distinguer de celui de trois nuits, auquel il est expressément défendu d'apposer aucune marque ni impression à feu, à peine, contre les contrevenans aux articles ci-dessus, de confiscation des marchandises au profit de l'hospice civil le plus prochain, et de 500 fr. d'amende, dont un tiers appartiendra au dénonciateur, s'il y en a, et les deux autres tiers audit hospice.

La marque énoncera aussi si le baril contient du hareng plein ou gai.

27. Défenses sont faites, sous les peines portées dans nos réglemens et décrets, à tout marchand saleur de contrefaire la marque d'un marchand de sa ville ou de tout autre.

28. Dans le cas même où un marchand saleur ferait paquer en tout autre port que celui de sa résidence habituelle, il ne pourra se servir de sa marque ordinaire, et devra en employer une indicative du lieu où le paquage aura été fait.

29. Il est défendu d'embarquer, sous quelque prétexte que ce soit, les breuils ou intestins de harengs dans les mêmes navires ou bateaux que le poisson.

30. Pour l'exécution des dispositions ci-dessus, il sera établi dans chaque port, baie ou crique, où la pêche et la salaison ont lieu, deux syndics, qui seront pris, l'un parmi les armateurs, l'autre parmi les saleurs.

31. Ces syndics seront choisis et nommés par les chambres de commerce, dans les villes où il en existe, et à défaut, par les tribunaux de commerce ou par les maires.

32. Dans l'un et l'autre cas, les syndics prêteront

serment devant le tribunal de première instance de l'arrondissement, ou devant le juge de paix du canton.

Ils seront renouvelés chaque année : leurs fonctions sont gratuites.

33. Sur la demande des syndics, il pourra leur être adjoint, suivant le mode de nomination prescrit par l'art. 31, un ou plusieurs aides, qui seront salariés par le commerce et assermentés ainsi qu'il est dit à l'art. 32.

34. Ces syndics auront le droit, conjointement ou séparément, de surveiller la qualité et livraison du hareng, tant frais que salé au grenier, venant de la mer; de vérifier le poids des barils de hareng braillé ou salé en mer, et d'en faire faire l'ouverture, à l'effet d'en examiner l'emplissage, ainsi que la qualité et la nature de l'apprêt du poisson.

35. Ces syndics sont également autorisés à se transporter, quand ils le jugeront à propos, dans les divers ateliers pour s'assurer de la qualité et de l'apprêt du hareng, tant blanc que saur, plein ou gai; à constater, conjointement avec le vérificateur de la police municipale, le poids du paquage quant au hareng blanc, et le nombre quant au hareng saur; à reconnaître la préparation et la salaison du maquereau; à l'effet de quoi, tout propriétaire sera tenu de faire défoncer tous et chacun des barils dont l'ouverture sera demandée.

36. La répression et la punition des contraventions au présent réglement seront poursuivies par voie de police correctionnelle; en conséquence, les syndics en dresseront procès-verbal, qu'ils adresseront dans le jour au procureur impérial ou à son substitut près les tribunaux de première instance; mais ils pourront provisoirement arrêter la livraison ou l'expédition de la marchandise frauduleuse, même la saisir et la mettre en séquestre.

La connaissance des contestations d'intérêts qui surviendraient entre particuliers à l'occasion du présent réglement appartiendra aux tribunaux compétens.

37. Dans les lieux ou ports de pêche et de salaison, soit du hareng, soit du maquereau, les maires pourront, avec l'autorisation du préfet du département, proposer les arrêtés de police locale propres à garantir la loyauté des ventes et la bonté des salaisons : ces arrêtés ne pourront être exécutés qu'après leur homologation en notre conseil, sur le rapport de notre ministre de l'intérieur.

38. Les propriétaires d'ateliers de salaison ne pourront avoir, dans l'enceinte des bâtimens où se trouvent lesdits ateliers, que les sels spécialement destinés à la préparation du poisson salé; toute vente desdits sels est formellement interdite pendant la durée des salaisons, sous les peines portées contre les saleurs trouvés en contravention.

39. Notre grand-juge ministre de la justice, nos ministres de l'intérieur, des finances et de la marine, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera inséré au *Bulletin des lois*.

Le roi ayant reconnu la nécessité de reviser les divers réglemens sur la pêche du hareng et du maquereau, et d'en former un réglement général qui fît disparaître l'incohérence de leurs dispositions, a rendu sur cet objet une ordonnance le 14 octobre 1816. V. plus loin.

1814. 27 *juin*.

ORDONNANCE DU ROI *relative au doublement des droits actuels sur les poissons de mer provenant de pêche étrangère.*

Louis, par la grâce de Dieu, roi de France et de Navarre,

Sur le compte qui nous a été rendu que la loi du 22 ventôse an 12 avait réduit à 20 fr. par quintal métrique, mais seulement pour la durée de la guerre, le droit d'entrée sur le poisson de mer frais, sec, salé ou fumé, venant de l'étranger, et à 4 fr. le droit sur le stockfisch;

Prenant en considération que l'état de paix heureusement rétabli a fait cesser les motifs de cette réduction, et que les pêches nationales éprouveraient un grand préjudice de sa prolongation;

Sur le rapport de notre ministre secrétaire d'état des finances,

Le conseil d'état entendu, nous avons ordonné et ordonnons ce qui suit :

Art. 1er. Les morues, stockfischs, sardines et autres poissons de mer frais, secs, salés ou fumés, provenant de pêche étrangère, acquitteront à l'avenir le droit de 40 fr. du quintal décimal, auquel ils avaient été imposés par le tarif général des douanes, du 15 mars 1791.

2. Notre ministre secrétaire d'état des finances est chargé de l'exécution de la présente ordonnance.

Donnée en notre château des Tuileries, le 27 juin 1814.

1815. 13 *février*.

ORDONNANCE DU ROI *qui modifie les articles 11 et 24 du réglement du 4 février 1803 sur la pêche de la morue.*

Louis, par la grâce de Dieu, etc.

Vu le réglement du 15 pluviôse an 11 (4 février 1803), sur la police de la pêche de la morue à l'île de Terre-Neuve; — Vu le procès-verbal de l'assemblée des armateurs de Saint-Malo, Saint-Brieux, Binic, Portrieux et Granville, réunis à Saint-Servan, le 18 décembre 1814;

Considérant qu'il importe d'accorder au commerce maritime les facilités propres à diminuer les dépenses et les travaux que ses expéditions à l'île de Terre-Neuve lui occasionnent, et le mettre à portée de profiter du temps le plus favorable à la pêche;

Sur le rapport de notre ministre secrétaire d'état ayant le département de la marine et des colonies,

Notre conseil d'état entendu, nous avons ordonné et ordonnons ce qui suit :

Art. 1er. Les art. 11 et 24 du réglement du 4 février 1803 sont révoqués, et les dispositions qu'ils prescrivaient seront remplacées par celles ci-après :

(Art. 9.) Chaque armateur conservera pendant 5 *ans* la jouissance du havre et de la place qui lui auront été adjugés, tant qu'il continuera d'expédier le même nombre de navires, de bateaux ou d'hommes pour la pêche de la morue.

Il conservera pendant le même temps la propriété des échafauds, dépendances et grèves qu'il aura fait préparer dès la présente année 1815.

A la fin de la cinquième année de jouissance, chaque capitaine constatera, par un procès-verbal signé de deux autres capitaines voisins, l'état de l'établissement qu'il aura formé et occupé, et qui consiste dans l'échafaud, ses orgages et ses tenailles, les cabanes et leurs portes; il laissera ledit établissement dans la situation où il se trouvera.

Quant aux autres objets, tels que *cageots*, traîneaux, bateaux, étaux, avirons, lavoirs, garde-poissons et autres ustensiles, le capitaine pourra les enlever l'année suivante, afin que l'armateur propriétaire en dispose à son gré.

2. (Art. 24.) Il est défendu, sous peine de 1,000 fr. d'amende (*ordonnance du 8 mars 1702*), à tout capitaine de navire expédié pour la pêche de la morue sur les côtes de l'île de Terre-Neuve, d'appareiller et faire route avant le 1er. mars pour la côte de l'ouest, et pour celle de l'est avant le 20 avril.

Il est également défendu, sous les mêmes peines, d'expédier des bateaux sur la côte, si le navire en est éloigné de plus de 2 lieues, et même à une moindre distance, s'il y a banquise formée; ce qui sera constaté par les journaux des capitaines et des officiers.

Il sera toutefois permis, mais sous les mêmes peines, aux armateurs qui expédieront pour la première fois des navires à la côte de l'est de l'île de Terre-Neuve, et où ils n'auront pas encore formé d'établissement, de faire partir leurs navires le 10 avril.

3. Ledit réglement sera publié de nouveau avec les modifications ci-dessus ordonnées, et sera distribué aux capitaines de navires expédiés pour les côtes de l'île de Terre-Neuve.

4. Notre ministre secrétaire d'état ayant le département de la marine et des colonies est chargé de l'exécution de ces présentes.

Donnée en notre château des Tuileries, le 13 février de l'an de grâce 1815, et de notre règne le vingtième.

Voyez les ordonnances rendues en 1816, 1818, 1820, 1821, 1822 et 1825.

1816. 8 *février*.

ORDONNANCE DU ROI *relative aux primes pour la pêche de la baleine et du cachalot.*

LOUIS, par la grâce de Dieu, etc.

Sur le rapport de notre ministre secrétaire d'état au département de l'intérieur,

Les anciens succès de nos sujets basques et les progrès récens des armateurs de Dunkerque et de plusieurs de nos autres ports dans les pêches de la baleine et du cachalot, nous ont fait sentir la nécessité de reproduire, en faveur de cette pépinière de nos matelots, les encouragemens accordés en 1785 et 1786, confirmés par la loi du 27 mai 1792, renouvelés par les arrêtés des 9 nivôse et 17 prairial an 10, et dont les guerres maritimes ont seules suspendu les bons effets.

Notre conseil d'état entendu, nous avons ordonné et ordonnons ce qui suit :

TITRE Ier. — *Encouragemens.*

ART. 1er. Aux termes de la loi du 27 mai 1792, les armateurs des ports de notre royaume jouiront d'une prime de 50 fr. par tonneau de jauge de chacun des navires qu'ils expédieront pour la pêche de la baleine et du cachalot dans les mers du Nord et du Sud.

2. La prime sera payée sur le nombre des tonneaux que pourra porter le bâtiment, sans aucune déduction; à l'effet de quoi, il sera jaugé contradictoirement par le jaugeur des douanes et le jaugeur de la marine du port de l'armement.

3. Dans le cas où le navire, ayant doublé le cap de Horn, ou franchi le détroit de Magellan, aurait fait ladite pêche des baleines ou des cachalots, ou de tous autres cétacés ou amphibies à lard, dans l'Océan Pacifique, et rentrerait dans un port de France chargé de produits d'une telle pêche, après une navigation de plus de 16 mois et de moins de 26, l'armateur recevra, au retour dudit navire, une seconde prime égale à celle déterminée par l'article 2.

4. La prime de 50 fr. par tonneau sera avancée par notre ministre secrétaire d'état de l'intérieur, sur les fonds d'encouragement du commerce et de la navigation mis à sa disposition.

5. Pendant 3 ans, à compter de ce jour, les armateurs pour les susdites pêches pourront se pourvoir de navires étrangers, qui seront naturalisés avant leur départ et sans frais, à charge de ne pouvoir les employer qu'auxdites pêches, sauf une autorisation spéciale de notre secrétaire d'état ministre de la marine, laquelle ne pourra être accordée qu'après au moins une campagne de pêche faite par ledit navire.

6. Pendant 3 ans, à compter de ce jour, les armateurs pourront composer leurs équipages, tant en états-majors qu'en matelots, de 2 tiers d'individus étrangers et d'un tiers de Français.

7. Du jour où le rôle d'équipage aura été remis par l'armateur au commissaire de l'inscription maritime, les individus y portés ne pourront être commandés pour le service de nos vaisseaux jusqu'au retour du navire pêcheur.

8. Le harponneur, le timonier et les matelots loveurs de ligne de chacune des chaloupes baleinières d'un navire baleinier, ne pourront être commandés pour ledit service tant qu'ils exerceront ou seront engagés pour exercer ladite pêche.

TITRE II. — *Conditions, formalités.*

9. Les primes sont accordées à la charge par l'armateur,

1°. De faire suivre à son vaisseau sa destination pour les pêches susdites;

2°. De faire son retour dans un port de notre royaume;

3°. De n'apporter dans lesdits ports aucune façon, blanc, huile ni matière quelconque résultant de pêche étrangère;

4°. De tenir journal de sa navigation.

10. L'armateur déclarera, au bureau de la marine du lieu de départ, à laquelle des deux pêches, septentrionale ou méridionale, il destine son navire.

Le rôle d'équipage contiendra la désignation spéciale des âges, lieux de naissance et fonctions de pêche des individus engagés comme timoniers, loveurs de ligne et harponneurs de chacune des chaloupes de pêche.

11. Au retour de chaque navire, le préfet maritime, ou le commissaire de marine, entendra collectivement ou séparément les hommes de l'équipage, et conférera avec leurs déclarations le journal de bord, pour reconnaître si les conditions prescrites par les articles précédens ont été suivies.

En cas de contravention à l'art. 9, l'armateur rendra le double de la prime à lui avancée; à l'effet de quoi, avant le départ, il fournira une caution, qui sera admise, si elle est recevable, par le préfet maritime ou le commissaire de marine.

12. En cas de relâche dans un port où se trouve un fonctionnaire public français, ou de rencontre d'un de nos vaisseaux, le capitaine du navire pêcheur sera tenu de déclarer au fonctionnaire ou à l'officier français les principaux faits de sa navigation et de sa pêche, et d'en prendre acte sur son journal de bord.

13. Nos ministres secrétaires d'état de l'intérieur, de la marine et des colonies, et des finances, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente ordonnance, qui sera insérée au *Bulletin des lois*.

Donnée au château des Tuileries, le 8 février, l'an de grâce 1816, et de notre règne le vingt et unième.

1816. 8 *février*.

ORDONNANCE DU ROI *relative aux primes pour la pêche de la morue.*

Louis, par la grâce de Dieu, roi de France et de Navarre,

Sur le rapport de notre ministre secrétaire d'état de l'intérieur;

Notre sollicitude pour la portion industrieuse de nos sujets qui consacre ses capitaux ou son travail à l'exploitation des pêches lointaines, et l'importance de ces expéditions dont les retours alimentent nos colonies, accroissent la masse des subsistances et vivifient le commerce de nos peuples, ont appelé nos regards sur cette branche intéressante de l'économie de notre royaume.

Nous nous sommes fait rendre compte du mouvement et des progrès de nos pêches maritimes aux dernières périodes de paix, et nous avons reconnu que le haut degré de prospérité qu'elles avaient atteint dans les années 1787 et 1788 était le fruit des encouragemens combinés que leur avaient offerts les arrêts des 30 août 1784, 18 septembre 1785, 11 février 1787, et les décisions des 11 janvier 1784, 7 janvier 1785, 25 décembre 1785 et 9 février 1788.

Considérant, à l'égard de la pêche de la morue en particulier, que l'état et les conditions d'une paix maritime semblable à celle qui l'a vue prospérer réclament des moyens analogues aux mesures protectrices dont l'expérience a constaté le succès;

Vu les susdits arrêts et décisions; — Vu la loi du 7 mars 1791; — Vu les arrêtés des 17 ventôse et 17 prairial an 10;

Notre conseil d'état entendu, nous avons ordonné et ordonnons ce qui suit :

TITRE Ier. — *Encouragemens.*

Art. 1er. Pendant 3 ans, à compter de ce jour, il sera donné en primes aux armateurs pour la pêche de la morue, et aux négocians français qui exporteront les produits de cette pêche; savoir,

1°. Aux armateurs pour la pêche aux îles de Saint-Pierre et de Miquelon, et à la côte de Terre-Neuve, dite la *grande pêche*, 50 fr. par homme embarqué pour ladite pêche, depuis le capitaine jusqu'aux mousses inclusivement;

2°. Aux armateurs pour la pêche d'Islande, la pêche du Doggers'bancks et la pêche du grand banc Terre-Neuve, appelée *petite pêche*, 15 francs par homme embarqué pour lesdites pêches, depuis le capitaine jusqu'aux mousses inclusivement;

3°. Par quintal métrique de morue de pêche française exportée de France ou directement des lieux de pêche sur des bâtimens français aux colonies françaises, 24 fr.;

4°. Par quintal métrique de morue de pêche française exportée des ports français de la Méditerranée sur des navires français en Espagne et Portugal, en Italie ou aux Echelles du Levant, 12 fr.;

5°. Par quintal métrique de morue de pêche française portée directement des lieux de pêche en Italie, en Espagne et en Portugal, 10 fr.;

6°. Par kilogramme d'huile de morue de pêche française importée sur navire français des lieux de pêche dans un port français, 10 cent.;

7°. Par kilogramme de rogues ou œufs de morue de pêche française préparés et conditionnés de manière à servir d'appât pour la pêche de la sardine, et importés dans un des ports de France sur bâtiment français, 20 cent.

TITRE II. — *Conditions; formalités.*

2. Les primes seront payées par notre ministre secrétaire d'état de l'intérieur sur les fonds d'encouragement du commerce et de la navigation, aux époques et aux conditions qui seront ci-après spécifiées.

3. La prime accordée à raison du nombre d'hommes embarqués pour la pêche, sera payée sur la copie des rôles certifiés par le commissaire de la marine d'après la revue qu'il en aura passée.

Une expédition en sera délivrée à l'armateur, qui la présentera, après le départ du navire, à notre ministre secrétaire d'état de l'intérieur, lequel ordonnancera la prime dans le mois suivant.

4. Ladite prime est accordée, à charge par l'armateur,

1°. De faire suivre à son navire sa destination pour la pêche;

de manière que cinquante mesures combles produisent pleinement un lest de 12 barils de harengs en vrac. Ces mesures seront vérifiées tous les ans, et dûment étalonnées et marquées au feu dans le bureau du vérificateur des poids et mesures.

12. Il en sera déposé une au tribunal de commerce, pour y servir d'étalon, auquel on aura recours, en cas de contestation sur le port ou dans les bateaux, lors de la livraison dans la ville ou chez les marchands.

13. Les harengs ne pourront être mis dans lesdites mesures qu'avec des pelles non ferrées, et non autrement, à peine de 20 fr. d'amende contre les pêcheurs. (*Art.* 16 *du décret du* 8 *octobre* 1810, *art.* 14 *de l'arrêt du parlement de Rouen,* 23 *mai* 1765.)

14. Les maîtres pêcheurs feront ledit mesurage sur le quai, par eux-mêmes ou par les gens de leur équipage, sans pouvoir y introduire des rogues ou autres ordures, à peine de tous dépens, dommages et intérêts, même d'amende, s'il y échéait, sauf, en cas d'infidélité, à y être pourvu ainsi qu'il appartiendra. (*Art.* 17 *du décret du* 8 *octobre* 1810, *art.* 15 *de l'arrêt du parlement de Rouen,* 23 *mai* 1765.)

15. Les acheteurs ne pourront refuser le hareng qui leur sera livré de la manière ci-dessus exprimée, ni prétendre à aucune diminution, sous prétexte qu'il serait ébrouillé ou autrement, à moins que la quantité de poissons qui donnerait lieu au refus n'excédât le cinquantième de la livraison, auquel cas l'excédant sera constaté sommairement et sans frais, en présence de l'acheteur ou du propriétaire vendeur.

16. Le baril de harengs, soit braillés, soit caqués, arrivant de la mer, salés en vrac, sera fourni de hareng loyal et marchand, bien conditionné, et pesera, y compris 39 kilogrammes au plus pour tare du baril et saumure, au moins 140 kilogrammes, et sera plein au moins jusqu'à 81 millimètres au-dessous du jable, à peine de 100 fr. d'amende en cas de contravention. (*Art.* 19 *du décret du* 8 *octobre* 1810, *art.* 18 *de l'arrêt du parlement de Rouen,* 23 *mai* 1765.)

TITRE III. — *Des salaisons du hareng et du maquereau, et de l'embarillage du hareng.*

17. Nul ne pourra se livrer à la profession de saleur, s'il n'est patenté comme tel, à peine de confiscation des salaisons et de 500 fr. d'amende, conformément à l'art. 37 de la loi du 1er. brumaire an 7.

18. Le hareng caqué et salé en vrac dans des barils devra rester au moins 8 jours dans la saumure avant d'être paqué.

19. Le maquereau, avant d'être salé, sera caqué et vidé de ses intestins, œufs et laitance, et restera en saumure au moins 10 jours avant d'être paqué.

20. Les marchands saleurs et les pêcheurs ne pourront caquer, en terre ni en mer, aucun hareng qui aura d'abord été braillé en grenier ou en baril, l'embariller ni le mêler avec les autres harengs caqués ou salés, soit en mer, soit à terre, à peine de confiscation des marchandises qui se trouveront ainsi salées ou mélangées, et de 500 fr. d'amende. (*Art.* 10 *du décret du* 8 *octobre* 1810, *art.* 6 *de l'arrêt du parlement de Rouen,* 23 *mai* 1765.)

21. Il est défendu, à peine de confiscation et de 100 fr. d'amende, à tous maîtres de barques, pêcheurs ou matelots, et à tous marchands saleurs vendant dans les ports, de caquer, saler ou brailler pour saurer au roussable, et d'embariller d'autre hareng que celui d'une ou de deux nuits. (*Art.* 7 *du décret du* 8 *octobre* 1810.)

22. Le hareng préparé à terre pourra prendre la saumure soit dans des cuves en bois, soit dans des cuves en maçonnerie; il y restera au moins 10 jours.

23. Le baril d'envoi dans lequel le hareng est paqué ne sera pas considéré comme mesure de contenance, mais seulement comme enveloppe.

Ce baril ne sera réputé plein, loyal et marchand, qu'autant qu'il pesera de 140 à 147 kilogrammes, y compris la tare du baril, qui, vide, ne pourra peser plus de 14 kilogrammes à 19 kilogrammes et demi, et dans lequel il ne pourra se trouver plus d'un kilogramme et demi ou 2 kilogrammes de saumure.

24. Le demi-baril, le quart de baril et le huitième suivront le poids du baril proportionnellement, de manière toutefois que 2 demi-barils, 4 quarts ou 8 huitièmes pèsent au moins 142 kilogrammes.

25. Pour distinguer le hareng d'une nuit de celui de deux nuits, tous les marchands saleurs seront tenus, chacun en droit soi, de faire apposer à feu et sur le fond de tous les barils, demi-barils, quarts et huitièmes provenant de leur paquage et contenant du hareng d'une nuit seulement, une marque portant, 1°. le nom de la ville ou du port de leur résidence; 2°. leur propre nom. Il leur est défendu de mettre aucune marque ni impression à feu sur les barils contenant des harengs de deux nuits ou tous autres, à peine, contre les contrevenans aux articles précédens, de confiscation des marchandises au profit de l'hospice le plus voisin. La marque énoncera si le baril contient du hareng plein ou gai. Toute contravention au présent article sera punie conformément à l'art. 423 du *Code pénal*.

26. Défenses sont faites, sous les peines portées dans les lois et réglemens, à tout marchand saleur de contrefaire la marque d'un autre marchand de la même ville ou tout autre.

27. Dans le cas même où un marchand saleur ferait paquer en tout autre port que celui de sa résidence habituelle, il ne pourra se servir de sa marque ordinaire, et il devra en employer une indicative du lieu où le paquage aura été fait.

TITRE IV. — *Surveillance de la pêche et des salaisons.*

28. Pour assurer l'exécution des dispositions prescrites dans les titres précédens, il sera établi dans chaque port, baie ou crique deux syndics, qui seront pris, l'un parmi les anciens armateurs, et l'autre parmi les anciens saleurs exerçans.

29. Les syndics seront choisis et nommés par les chambres de commerce, dans les villes où il en existe, et, à défaut, par les tribunaux de commerce ou par les maires.

Leurs fonctions seront gratuites; ils seront renouvelés chaque année.

30. Les syndics prêteront serment devant le tribunal de première instance, ou devant le juge de paix du canton.

31. Sur la demande des syndics, il pourra leur être adjoint, suivant le mode de nomination prescrit par l'art. 29, un ou plusieurs aides qui seront assermentés, ainsi qu'il est dit à l'art. 30. Ces adjoints seront salariés aux frais du commerce.

32. Les syndics auront le droit de surveiller la qualité et la livraison du hareng, tant frais que salé en grenier, venant de la mer; de vérifier le poids des barils des harengs braillés ou salés en mer, et d'en faire l'ouverture, à l'effet d'en examiner l'emplissage, ainsi que la qualité et l'apprêt du poisson.

33. Ils seront également autorisés à se transporter, quand ils le jugeront à propos, dans les divers ateliers, pour s'assurer de la qualité et de l'apprêt du hareng, tant blanc que saur, plein ou gai; à constater le poids du paquage, quant au hareng saur; à reconnaître la marque des barils d'envoi de hareng, et la préparation et salaison du maquereau; à l'effet de quoi, tout propriétaire sera tenu de faire défoncer tous et chacun des barils dont l'ouverture sera demandée.

34. La répression et la punition des contraventions à la présente seront poursuivies par la voie de police correctionnelle. En conséquence, les syndics en dresseront procès-verbal, qu'ils transmettront dans le jour même à nos procureurs ou à leurs substituts près les tribunaux de première instance, et ils pourront provisoirement arrêter la livraison ou l'expédition de la marchandise frauduleuse ou défectueuse, même la saisir et la mettre en séquestre.

35. Dans les lieux ou ports de pêche et de salaison, soit du hareng ou du maquereau, les maires pourront proposer les arrêtés de police locale propres à garantir la loyauté des ventes et la bonté des salaisons, et à fournir aux moyens de couvrir les frais de surveillance. Ces arrêtés ne pourront être exécutés qu'après l'homologation en notre conseil, sur le rapport de notre ministre secrétaire d'état de l'intérieur.

36. Les ventes, achats et apprêts de harengs et de maquereaux sont permis les dimanches et jours fériés, à l'exception du temps du service divin.

37. Notre ministre secrétaire d'état au département de l'intérieur nous présentera incessamment un projet d'ordonnance, pour régler les quantités de sel à accorder en franchise pour l'encouragement de la pêche du hareng et du maquereau, et des pêches françaises en général.

38. Nos ministres secrétaires d'état de l'intérieur et des finances sont chargés de l'exécution de la présente ordonnance, qui sera insérée au *Bulletin des lois*.

Donnée au château des Tuileries, le 14 août, l'an de grâce 1816, et de notre règne le vingt-deuxième.

L'article 2 de cette ordonnance ayant donné lieu à des réclamations, cet article a été rapporté par l'ordonnance du 4 janvier 1821.

1818. 13 *mars*.

ORDONNANCE DU ROI *sur l'emploi des filets de pêche dits* rets traversiers *ou* chalut, *et* petit chalut à la chevrette.

LOUIS, par la grâce de Dieu, roi de France et de Navarre, à tous ceux qui les présentes verront, salut.

Sur le compte qui nous a été rendu que des usages différens se sont introduits dans les formes, dimensions et poids de filets employés par les pêcheurs de quelques ports de l'arrondissement maritime de Cherbourg; qu'il importe cependant que l'emploi des filets et instrumens de pêche soit toujours soumis à des règles fixes, afin de prévenir des contestations entre les pêcheurs, et les effets d'une imprévoyance nuisible à leurs véritables intérêts; —Sur le rapport de notre ministre secrétaire d'état au département de la marine et des colonies,

Notre conseil d'état entendu,

Nous avons ordonné et ordonnons ce qui suit :

Art. 1er. L'emploi du filet dit *rets traversier* ou *chalut* continuera d'être permis dans l'arrondissement maritime de Cherbourg, en se conformant aux dispositions suivantes :

2. Le chalut aura la forme d'un sac conique tronqué, ne présentant aucun étranglement.

Il sera fait avec un filet dont les mailles, lacées de suite, auront, dans toute sa longueur, 45 millimètres (20 lignes) au moins en carré.

3. La partie supérieure de la gueule du chalut sera transfilée sur une vergue en bois de 14 centimètres (5 pouces) au plus de diamètre; aux extrémités de cette vergue seront fixés deux chandeliers en fer, de la forme d'un quart de cercle s'appuyant sur son rayon.

Le poids total de ces deux chandeliers ne pourra excéder 2 kilogrammes (4 livres) par 325 millimètres (1 pied) de longueur de la vergue.

La partie inférieure de la gueule sera garnie d'une corde ou ralingue de 64 millimètres (2 à 3 pouces) de grosseur, ayant en longueur environ 1 mètre 60 centimètres (4 à 5 pieds) de plus que la vergue, et sur laquelle sera frappée, en forme de guirlande, une chaîne en fer rond.

Le poids de cette chaîne ne pourra excéder 75 décagrammes (une livre et demie) par 325 millimètres (1 pied) de la longueur de la vergue d'ouverture.

4. Si la totalité des poids déterminés par les art. 2 et 3, tant pour les chandeliers que pour la guirlande, n'était excédée que de 4 à 8 kilogrammes (8 à 16 livres), cet excédant ne serait considéré ni poursuivi comme une contravention.

5. La longueur du chalut sera double de celle de la vergue.

Son extrémité sera transfilée sur une petite vergue ayant en longueur le cinquième de la vergue d'ouverture, et un diamètre qui n'excédera pas 54 millimètres (ou 2 pouces).

Un cordage d'environ 67 millimètres (2 pouces 6 lignes), partant du centre de la grande vergue, et prolongeant toute la partie supérieure du filet, à

son milieu, en s'enlaçant dans ses mailles, ira correspondre, pour y être fixé, au centre de la petite vergue.

Ce cordage sera garni de huit flottes de liége, fixées, à des distances égales, sur le sixième de sa longueur, c'est-à-dire sur une étendue d'environ 3 mètres (9 pieds 3 pouces environ), à partir de la petite vergue.

6. Le dessous du chalut, à son extrémité, pourra être garni, sur une longueur de 2 mètres, prise de la petite vergue, d'un renfort de vieux filets; mais ce renfort devra être établi de manière à ne point croiser et rétrécir la maille du chalut sur lequel il sera appliqué, cette maille devant toujours conserver 45 millimètres (20 lignes) au moins en carré.

Il est expressément défendu de rétrécir, par quelque moyen que ce soit, les mailles dudit filet; de supprimer la petite vergue destinée à le tenir ouvert dans sa partie la plus étroite; de placer au-dessus de cette vergue des liens qui, en resserrant le filet, lui donneraient la forme d'un sac, et d'adapter à aucune partie du chalut des poches, *cauches* ou *chausses;* enfin, aucun filet supplémentaire ayant des mailles d'une dimension inférieure à celle prescrite par l'art. 2 de la présente ordonnance.

7. Un modèle du chalut, tel qu'il est déterminé par la présente ordonnance, sera déposé au bureau de chacun des chefs-lieux de quartier d'inscription maritime de l'arrondissement de Cherbourg.

8. La pêche au chalut ne pourra être pratiquée que par des bateaux de 6 tonneaux au moins; mais, quel que soit le tonnage des bateaux, le chalut ne devra jamais avoir plus de 10 mètres 40 millimètres (32 pieds) d'envergure, et plus de 20 mètres 80 millimètres (64 pieds) de longueur.

Dans tous les cas, les forme, poids et dimensions du chalut seront réglés proportionnellement à la longueur de la vergue d'ouverture, ainsi qu'il est prescrit par les articles précédens.

9. La pêche avec ledit filet ne sera faite qu'à la distance d'un myriamètre (2 lieues) des côtes les plus rapprochées et des bancs, depuis le 1er. septembre jusqu'au 15 avril, et qu'à la distance d'un myriamètre et demi au moins (3 lieues) depuis le 15 avril jusqu'au 31 août.

10. Pendant la saison de la pêche du hareng, il est expressément défendu de traîner le chalut sous le vent des bateaux qui pratiquent cette pêche.

Les chalutiers devront toujours se tenir au vent et à une lieue au moins de distance des parages de ladite pêche.

11. Toute contravention aux dispositions précédentes sera punie conformément à l'art. 6 de l'ordonnance du 31 octobre 1744 (1).

Pourront les pêcheurs continuer jusqu'au 1er. octobre prochain l'emploi de leurs filets actuels, quels qu'en soient la forme et le poids, pourvu, toutefois, que les mailles aient 35 millimètres (15 lignes) au moins en carré.

12. Tout chalutier qui, pendant la saison de la pêche du hareng, ne se conformera pas aux dispositions de l'art. 10 de la présente ordonnance, sera puni conformément à l'art. 9, tit. II, liv. V de l'ordonnance de 1681 (1).

13. Le petit chalut, dit *chalut à la chevrette,* dont l'usage s'est introduit dans les quartiers du Havre et de Honfleur, sera toléré provisoirement et jusqu'à nouvel ordre : il ne sera toutefois permis que du 1er. septembre au 1er. avril; et les pêcheurs qui emploieront ce filet seront tenus, dans le délai de 2 mois, de se conformer aux dispositions suivantes :

Dimensions du petit chalut.

Profondeur, au plus 8 mètres (25 pieds environ).

Largeur, au plus 4 mètres 5 décimètres (14 pieds environ).

Ouverture, au plus 54 centimètres (20 pouces environ).

L'ouverture sera soutenue par une traverse en bois, aux extrémités de laquelle seront adaptés deux chandeliers en fer, à bout relevé, de la hauteur de 5 décimètres (1 pied 6 pouces 6 lignes); le poids total de ces deux chandeliers ne pourra excéder 9 kilogrammes (18 livres).

La partie inférieure du filet sera chargée au plus de 2 kilogrammes 25 décagrammes de plomb (4 livres et demie).

Les mailles auront au moins 14 millimètres (6 lignes en carré).

Il sera fait un dénombrement des pêcheurs qui emploient actuellement ledit filet (*petit chalut à la chevrette*); et il est défendu à tout autre pêcheur de fabriquer des filets de cette espèce et d'en faire usage.

14. Tous contrevenans aux dispositions de l'art. 13 seront punis de la confiscation des filets et de 25 fr. d'amende pour la première fois, de pareille confiscation et de 50 fr. d'amende en cas de récidive, conformément à l'art. 6, tit. VII de la déclaration du roi, du 18 mars 1727.

15. Les commissaires des quartiers d'inscription maritime procéderont ou feront procéder à la visite des filets mentionnés en la présente ordonnance, ainsi que des bateaux qui porteront lesdits filets.

Cette visite, qui pourra se renouveler plusieurs fois pendant le cours de l'année, devra sur-tout s'effectuer pendant les mois de mars et septembre.

16. L'ordonnateur de l'arrondissement maritime de Cherbourg, et l'administrateur supérieur de la marine dans chacun des sous-arrondissemens du Havre et de Dunkerque, pourvoiront à ce que les dispositions prescrites par la présente ordonnance et

(1) Article 6 de l'ordonnance du 31 octobre 1744 :
« Les dispositions contenues aux articles ci-dessus seront » exécutées, à peine, contre les contrevenans, de confiscation des filets et du poisson, de 20 livres d'amende et de » trois mois de prison pour la première fois; et en cas de » récidive, de confiscation des bateaux, filets et poisson, » et de 40 livres d'amende contre le maître, et de six mois » de prison; et icelui déchu de sa qualité de maître, sans » pouvoir en faire, à l'avenir, aucune fonction, ni même » être reçu pilote lamaneur ou locman. »

(1) Article 9, titre II, livre V, ordonnance de 1681 :
« Faisons défense aux pêcheurs qui arriveront à la mer » de se mettre et jeter leurs filets en lieu où ils puissent » nuire à ceux qui se seront trouvés les premiers sur le lieu » de la pêche, ou qui l'auront déjà commencée, à peine » de tous dépens, dommages et intérêts, et de 50 livres » d'amende. »

par tous autres réglemens sur le régime et la police des pêches maritimes, soient ponctuellement observées.

Les contraventions seront constatées par les administrateurs des quartiers d'inscription maritime, sur les rapports qu'ils recueilleront, et sur les procès-verbaux qui seront dressés par les officiers et maîtres de port de commerce, préposés à ladite inscription, syndics des gens de mer, gendarmes employés au service de la marine, gardes-jurés des pêches maritimes, et tous officiers de police judiciaire désignés par le *Code d'instruction criminelle*.

Les délinquans seront poursuivis, à la requête desdits administrateurs, par nos procureurs près nos cours et tribunaux.

17. Lorsque, par suite de jugemens, des filets seront confisqués, ils seront remis à la disposition du commissaire du quartier d'inscription maritime, lequel fera démonter les filets qui ne seront pas conformes à la présente ordonnance.

Le tissu des filets dont les mailles ne pourraient être portées aux dimensions fixées sera brûlé, et les autres débris seront vendus.

Le même commissaire fera vendre, par adjudication publique, les filets et bateaux dont la confiscation, malgré la régularité de leur installation, aurait été, pour autre cause, prononcée par jugement.

Le poisson dont la saisie aura été ordonnée sera vendu immédiatement par les soins de l'administration de la marine, et l'emploi du produit de la vente aura lieu après le jugement.

18. Le produit des amendes et des ventes effectuées sera versé dans la caisse des invalides de la marine.

19. Notre ministre secrétaire d'état au département de la marine et des colonies est chargé de l'exécution de la présente ordonnance, qui sera insérée au *Bulletin des lois*.

Donnée en notre château des Tuileries, le 13e. jour de mai de l'an de grâce 1818, et de notre règne le vingt-troisième.

1818. 21 *octobre*.

ORDONNANCE DU ROI *relative aux primes d'encouragement pour la pêche de la morue.*

Louis, par la grâce de Dieu, roi de France et de Navarre, à tous ceux qui ces présentes verront, salut.

Sur le rapport de notre ministre secrétaire d'état au département de l'intérieur,

Vu notre ordonnance du 8 février 1816, par laquelle nous avons accordé des primes en faveur de la pêche de la morue, pour l'espace de 3 années, qui expireront le 8 février 1819;

Voulant continuer d'encourager cette branche d'industrie, doublement importante dans l'intérêt du service de notre marine et de la subsistance du peuple, et à cause de l'activité qu'elle répand dans nos ports de commerce;

Notre conseil d'état entendu, nous avons ordonné et ordonnons ce qui suit :

TITRE Ier. — *Encouragemens.*

Art. 1er. Les primes d'encouragement accordées par l'art. 1er. de l'ordonnance du 8 février 1816 continueront d'être payées jusqu'au 1er. septembre 1822, comme il suit; savoir,

Primes à l'armement.

1°. Aux armateurs pour la pêche aux îles Saint-Pierre et Miquelon, ou à la côte de Terre-Neuve, dite la *grande pêche*, 50 fr. pour chaque voyage par homme de l'équipage embarqué pour ladite pêche, depuis le capitaine jusqu'aux mousses inclusivement, à l'exclusion des ouvriers non classés et des passagers;

2°. Aux armateurs pour la pêche d'Islande ou du grand banc de Terre-Neuve, dite la *petite pêche*, 15 fr. pour chaque voyage par homme de l'équipage embarqué comme ci-dessus.

Les armemens pour la pêche et salaison de la morue dite *pêche salée*, au Dogger's-Bancks, seront assimilés aux armemens pour la petite pêche; mais il ne sera accordé qu'une seule prime par bâtiment dans le courant d'une saison, quel que soit le nombre des voyages.

Prime sur les produits.

3°. Par quintal métrique de morue de pêche française exportée par bâtiment français, soit des ports du royaume, soit directement des lieux de pêche aux colonies françaises, 40 fr.;

4°. Par quintal métrique de morue de pêche française importée sur bâtimens français des ports du royaume situés sur la Méditerranée, en Espagne, en Portugal, en Italie ou dans les échelles du Levant ou de la Barbarie, 12 fr.;

5°. Par quintal métrique de morue de pêche française importée directement des lieux de pêche en Espagne, en Portugal ou en Italie, 10 fr.;

6°. Par kilogramme d'huile de morue importée, sur navire français, des lieux de pêche dans un des ports du royaume ou des colonies françaises, 10 cent.;

7°. Par kilogramme de rogues ou œufs de morue de pêche française, préparés et conditionnés de manière à servir d'appât pour la pêche de la sardine, importés par bâtimens français des lieux de pêche dans un port du royaume, 20 cent.

TITRE II. — *Conditions, formalités.*

2. Les primes seront ordonnancées par notre ministre secrétaire d'état de l'intérieur sur les fonds d'encouragement des pêches, aux époques et conditions ci-après spécifiées.

3. La prime à raison du nombre d'hommes embarqués pour la pêche est accordée, à la charge par l'armateur,

1°. De faire suivre à son navire la destination pour la pêche;

2°. De faire son retour dans un des ports du royaume ou des colonies, ou dans un des ports de l'Espagne, du Portugal ou de l'Italie;

3°. De n'apporter aucun produit de pêche autre que française;

4°. De rendre, en cas de violation de ces conditions, le double de la prime.

Ces conditions seront insérées dans la déclaration que l'armateur souscrira, comme il sera dit à l'article suivant, et pour assurer l'effet de la quatrième, il se soumettra à fournir, s'il en est requis, une caution suffisante, qui sera reçue par le préfet du département du lieu du départ.

4. Les pièces qui devront être produites au département de l'intérieur, pour obtenir la prime accordée à raison du nombre d'hommes embarqués pour la pêche, sont :

1°. L'extrait du rôle d'équipage, délivré par le commissaire de la marine d'après la revue du départ qu'il aura passée ;

2°. L'extrait de la déclaration de l'armateur passée par-devant le commissaire de la marine du lieu du départ, contenant sa soumission aux conditions portées en l'art. 3, avec spécification du nom du navire, du capitaine, de la destination à la pêche et au retour. Au bas de cet extrait, le commissaire de la marine certifiera le départ du navire et en marquera la date. L'extrait ne pourra être délivré à l'armateur que quand le départ aura eu lieu.

5. La pièce à produire pour obtenir la prime, à raison de l'importation de la morue du lieu de la pêche aux colonies françaises, ou dans les ports de l'Espagne, du Portugal, de l'Italie ou des échelles de Barbarie et du Levant, est,

Le certificat de l'ordonnateur de la colonie ou du commissaire de la marine dans les colonies, et notre consul ou vice-consul dans les pays étrangers, constatant,

1°. Qu'à l'arrivée du navire il a reçu du capitaine et de trois de ses premiers officiers mariniers ou matelots la déclaration, appuyée au besoin sur le journal du bord, de la quantité de morue apportée du port du départ pour la pêche, du nom de l'armateur et du navire pêcheur, du lieu où la pêche a été exécutée et où le chargement s'est opéré ;

2°. Que par lui-même ou par un employé (de la marine), ou un secrétaire (du consul) délégué, il a assisté au débarquement de la morue, fait procéder à la pesée et vérifié le poids, dont il spécifiera la quantité au net.

Les huiles transportées du lieu de la pêche aux colonies seront soumises aux mêmes formalités.

6. Les pièces à produire pour obtenir la prime accordée à l'exportation des morues de pêche française, tant des ports du royaume pour les colonies françaises que desdits ports situés sur la Méditerranée pour le Portugal, l'Espagne, l'Italie, la Barbarie et le Levant, sont,

Au départ,

1°. La déclaration faite par l'expéditeur au bureau de la marine, de la quantité de morues qu'il entend exporter et de la destination, avec spécification du navire et du capitaine : à la déclaration sera jointe l'attestation de deux courtiers, visée par le président du tribunal de commerce, certifiant que la morue est de pêche française et de bonne qualité, et l'extrait du tout sera délivré par le commissaire de la marine ;

2°. Le certificat de l'embarquement et de la quantité, qui sera vérifiée et constatée au poids net par des préposés de la douane ; ledit certificat délivré par le directeur ou receveur de la douane.

Après la destination accomplie,

3°. Le certificat délivré par l'ordonnateur de la colonie ou le commissaire de la marine dans les colonies, et par notre consul ou vice-consul en pays étranger, lequel constatera, sur la représentation qui lui sera faite des pièces n^os^. 1^er^. et 2 ci-dessus, que la morue mentionnée a été effectivement débarquée dans le port de sa résidence pour être livrée au commerce, dans la forme énoncée à l'art. 5 : le poids, reconnu au net et dûment constaté, sera énoncé et certifié.

7. Les pièces à produire pour obtenir le paiement de la prime sur les huiles ou rogues introduites dans le royaume sont,

1°. La déclaration faite à la douane par le capitaine, immédiatement après l'arrivée, de la quantité d'huiles ou de rogues existant à bord du navire : le journal de bord sera produit à l'appui pour justifier que ces produits sont de pêche française, et en cas de besoin, l'équipage sera interrogé collectivement ou séparément pour s'assurer de la vérité des déclarations ;

2°. Le certificat de débarquement délivré par les officiers de la douane, constatant le poids net des huiles et rogues importées ;

3°. L'attestation de la bonne qualité de la rogue certifiée par deux courtiers, dont le président du tribunal de commerce visera le certificat.

8. Nos consuls et vice-consuls, les administrations de la marine, des colonies et des douanes, tiendront des registres destinés à recevoir les déclarations, et à enregistrer les certificats mentionnés dans les articles ci-dessus. Ils en délivreront les extraits aux capitaines, armateurs, expéditeurs, ou leurs représentans : ces extraits seront conformes aux modèles annexés à la présente ordonnance. Lesdits fonctionnaires adresseront des *duplicata* de chacun desdits extraits directement à celui de nos ministres du département duquel ils dépendent. Nos ministres, après s'être assurés de la régularité desdites pièces, et après avoir régularisé la signature de leurs officiers ou employés, transmettront à notre secrétaire d'état ministre de l'intérieur lesdits *duplicata*, pour servir de contrôle avec les expéditions représentées par les parties prenantes. Celles dont les deux *duplicata* ne concorderaient point seraient provisoirement rejetées.

Toutes les pièces et leurs *duplicata*, y compris les extraits du rôle d'équipage, seront timbrés aux frais et par les soins des parties.

9. La liquidation des primes au département de l'intérieur sera faite à mesure de la production, en due forme, des pièces qui doivent y être fournies par les armateurs, en conformité des articles précédens.

1°. Pour constater que les primes avancées au départ ont été acquises par l'accomplissement de la destination à l'arrivée dans nos ports des navires revenant de la pêche, les bureaux des douanes qui

auront reçu les déclarations et affirmations du capitaine et des équipages dans la forme ordinaire adresseront à notre directeur général des douanes des extraits sommaires desdites déclarations, indiquant le lieu et la date de l'arrivée, le nom du navire, du capitaine et de l'armateur, le lieu où le capitaine déclarera avoir pêché, et le produit dont la cargaison est composée, en rappelant de plus le port de l'armement et la date du départ.

2°. Le directeur général des douanes adressera, mois par mois, le tableau desdits extraits à notre ministre de l'intérieur. Celui-ci fera faire mention, article par article, sur les registres de la distribution des primes au départ énoncées dans ses bureaux, desdites preuves de l'accomplissement de la destination, conformément aux soumissions des armateurs.

10. Pareille note sera portée sur les mêmes registres pour les navires qui auront fait leur retour aux colonies ou à l'étranger, et ce, d'après les preuves, qui, en ce cas, sont produites par les armateurs, suivant les divers articles de la présente ordonnance.

A la fin de chaque saison, il sera fait un relevé des registres, pour connaître ceux des navires dont la destination accomplie n'est pas justifiée. Ce relevé sera transmis par le ministre de l'intérieur au ministre des finances, pour être pris contre les armateurs retardataires les mesures compétentes pour la restitution des primes, conformément à leur soumission.

11. Nos ministres secrétaires d'état aux départemens des affaires étrangères, de l'intérieur, de la marine et des colonies, et des finances, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente ordonnance, qui sera insérée au *Bulletin des lois*.

Donnée au château des Tuileries, le 21 octobre de l'an de grâce 1818, et de notre règne le vingt-quatrième.

(*Suivent les modèles.*)

ARRONDISSEMENT D.....

QUARTIER D.....

Matricule des Bâtimens.

F°..... N°.....

N°. d'ordre de l'Armement.

Ce bâtiment est parti pour sa destination, le....

Pour l'obtention de la prime accordée par l'ordonnance du Roi du 21 octobre 1818. (*Bulletin des lois*, n°. 243.)

Nota. MM. les armateurs sont avertis de faire timbrer cette pièce et de la faire légaliser au département de la marine, avant de la présenter au ministère de l'intérieur.

N°. 1er. *MODÈLE de l'Extrait du Rôle d'équipage.* (Art. 4, n°. 1er.)

MARINE.

PORT d.....,

Armement à..... (la part d.....)

Le....., capitaine allant à..... (1).

(1) Désigner ainsi le lieu de pêche :
Saint-Pierre et Miquelon;
Les côtes de Terre-Neuve;
Le grand banc de Terre-Neuve;
L'Islande;
Le Dogger's-Bancks.

Copie du rôle d'équipage de....., du port de..... tonneaux, construit à....., appartenant au sieur....., armé par....., le....., 18....., n°....., sous le commandement du sieur....., à la destination de.....

Noms et prénoms.	*Qualités à bord du bâtiment.*

RÉCAPITULATION.

	NOMBRE en toutes lettres.	NOMBRE en chiffres.
Officiers..		
Officiers mariniers..		
Officiers non mariniers.		
Matelots..		
Novices..		
Volontaires		
Mousses.		
Nombre d'hommes composant l'équipage.		

La présente copie certifiée véritable et conforme au rôle d'équipage déposé au bureau de la marine.

A.....le..... Le Commissaire de la marine chargé du service,

ARRONDISSEMENT D.....

QUARTIER d.....

N°. d'ordre de l'armement.

N°. d'ordre du registre du bureau.

Pour l'obtention de la prime accordée par l'ordonnance du Roi du 21 octobre 1818. (*Bulletin des lois*, n°. 243.)

N°. 2. *Modèle de la Déclaration de l'Armateur, au départ pour la Pêche.* (Art. 4, n°. 2.)

MARINE.

18.....

PORT d.....

....., soussigné, armateur du navire *le*....., du port de..... tonneaux, déclar..... devoir le faire partir pour la pêche de la morue, à....., ayant..... d'équipage destinés à ladite pêche;

SOUMETTANT,

1°. A lui faire suivre sa destination;

2°. A lui faire exécuter son retour au port de.....;

3°. A ne rapporter sur le navire, à son retour, aucun produit de pêche autre que de pêche française;

4°. A rendre, en cas de violation des conditions ci-dessus, le double de la prime, à quoi..... consent..... à être contraint..... par toutes voies.

Fait à....., le..... *Signé*.....

Ledit bâtiment est parti pour sa destination le.....

Pour copie conforme au registre des déclarations déposées au bureau.

A....., le..... *Le commissaire de la marine*,

Nota. Un extrait de cette pièce sera directement adressé au département de la marine, d'où il sera transmis au département de l'intérieur, dûment légalisé. Un extrait sera remis à l'armateur : il est averti que l'un et l'autre doivent être timbrés à ses frais.

ANNÉE 18.....

CERTIFICAT *de Déchargement.*

N°. d'ordre.....

Nota. La série de numéros doit être renouvelée chaque année.

Poids net,

( )

N°. 3. *Modèle du Certificat à délivrer par l'Intendant de la colonie ou Commissaire de marine* (aux colonies), *et par le Consul ou Vice-Consul de France* (en pays étranger), *aux Capitaines de navires qui apporteront directement du lieu de la pêche de la Morue sèche* (ou *de l'huile de morue*, aux colonies seulement). (Art. 5.)

PORT d

Je soussigné (*nom et grade du fonctionnaire public*), atteste que le sieur...., capitaine du navire *le*....., de..... hommes d'équipage, armé à....., par le sieur....., venant de la pêche à....., a déclaré, en présence, avec le témoignage des sieurs.... (*trois officiers ou matelots du bord*) et conformément à son journal de bord produit à l'appui, avoir sur son navire la quantité de... quintaux métriques de....., provenant de..... (1).

Laquelle a été déchargée en ce port pour être livrée au commerce, pesée et reconnue du poids net de....., en présence de (*nom et grade de l'employé au bureau de la marine ou du consulat*), par moi délégué.

En foi de quoi, je lui ai délivré le présent extrait du registre des déclarations et vérifications déposé en mon bureau.

A....., le.....

Nota. Un extrait de cette pièce sera directement adressé au département de la marine et des colonies ou des affaires étrangères respectivement, d'où il sera transmis au département de l'intérieur.

Un autre extrait sera remis au capitaine : MM. les armateurs seront avertis que l'un et l'autre doivent être timbrés à leurs frais.

---

(1) Spécifier si c'est de sa propre pêche ou de celle de quelque autre bâtiment français, et en ce cas exprimer le nom du navire, du capitaine, de l'armateur, le lieu où il a pêché et le lieu précis de chargement.

MARINE.

Année 18..

DÉCLARATION
d'exportation.

N°. d'ordre.....

Nota. La série des numéros doit être renouvelée chaque année.

Poids net,
( )

N°. 4. *Modèle de la Déclaration de l'Expéditeur de morue d'un port de France pour les Colonies, ou d'un port français de la Méditerranée pour un des ports du Portugal, d'Espagne, d'Italie, du Levant ou de Barbarie.* (Art. 6.)

Port d.....

Par-devant le commissaire de la marine à....., négociant à....., déclare vouloir expédier au port de....., sur le navire français....., capitaine....., la quantité de..... quintaux métriques de morue sèche, laquelle a été reconnue de pêche française et de bonne qualité par les sieurs....., courtiers de commerce, suivant le certificat ci-joint, visé par le président du tribunal de commerce, requérant M. le commissaire de la marine de me donner acte de la présente déclaration, devant servir pour obtenir la prime d'exportation accordée par l'ordonnance du roi du....., le.....

Fait à....., le.....

Pour copie conforme au registre des déclarations, et pour délégation au sieur.....

A....., le..... *Le commissaire de la marine,*

Nota. Un *duplicata* de cette pièce doit être adressé directement par l'employé qui l'aura délivrée à S. Ex. le ministre de la marine, d'où il sera transmis au ministre de l'intérieur, l'autre sera remis au capitaine du navire.

PORT
d.....

Poids net,
( )

Modèle du Certificat des Courtiers, à annexer au n°. 4.

Nous soussignés, courtiers de commerce à....., département de....., dûment patentés et assermentés, attestons, après vérification faite, que la quantité de... quintaux métriques de morue, destinée par le sieur.. à être embarquée par le port de....., sur le navire....., capitaine....., est de pêche française et de bonne qualité. En foi de quoi, les (*balles, boucauts, barils, etc.*) contenant ladite morue, au nombre de....., ont été marqués et numérotés de n°..... à n°..... inclusivement, et nous avons délivé le présent pour valoir ce que de raison.

Fait à....., le.....

Vu par nous, président du tribunal de commerce, pour légalisation des signatures et qualifications,

A....., le.....,

1819. 14 *février.*

ORDONNANCE DU ROI *relative aux primes d'encouragement pour la pêche de la baleine et du cachalot.*

Louis, par la grâce de Dieu, etc. Sur le rapport de notre ministre secrétaire d'état au département de l'intérieur,

Vu notre ordonnance du 8 février 1816, par laquelle nous avons accordé des primes d'encouragement aux armateurs qui font des expéditions pour la pêche de la baleine et du cachalot, et nous leur avons permis de se pourvoir, pendant 3 ans, qui expirent le 19 février 1819, de navires étrangers propres à cette pêche, et de composer l'équipage de leurs bâtimens baleiniers de partie de marins étrangers;

Voulant continuer d'encourager, dans l'intérêt de l'état et du commerce, cette branche importante de l'industrie maritime;

Notre conseil d'état entendu, nous avons ordonné et ordonnons ce qui suit :

Titre Ier. — *Encouragemens.*

Art. 1er. La prime d'encouragement accordée par notre ordonnance du 8 février 1816 continuera à l'être, jusqu'au 1er. janvier 1825, à tout armateur français pour chaque expédition qu'il fera dans les mers du Nord et du Sud, à la pêche de la baleine et du cachalot, ou de tous autres cétacés ou amphibies à lard.

2. Cette prime sera payée par tonneau et suivant la quantité qu'en jaugera le bâtiment baleinier, sans aucune déduction : à cet effet, tout navire destiné à cette pêche sera, à la requête de l'armateur, jaugé contradictoirement par un officier de la marine et un officier de la douane du port d'armement. Il sera procédé à l'opération du jaugeage de la manière déterminée par la loi du 12 nivôse an 2 (1er. janvier 1794), et en prenant toutes les mesures de dedans en dedans, ou de tout autre mode qui pourrait être ultérieurement prescrit.

3. Jusqu'au 1er. mars 1822, les armateurs français pourront se pourvoir, pour les susdites pêches, de navires étrangers, qui seront admis à une francisation provisoire, laquelle sera effectuée sans frais. Ces navires, soit qu'ils arrivent dans les ports du royaume sur leur lest ou chargés, seront exempts du droit de navigation imposé sur les navires étrangers.

Lesdits bâtimens ne pourront être employés qu'à la pêche de la baleine, du cachalot et autres poissons à lard.

Néanmoins, si des circonstances extraordinaires, dûment constatées, forçaient d'interrompre leur emploi à la pêche, ils pourraient, sur une autorisation spéciale de notre ministre secrétaire d'état de la marine et des colonies, être expédiés, pendant 6 à 8 mois, pour une autre destination.

Cette autorisation ne pourra être accordée qu'après que le navire aura fait au moins une campagne de pêche, et à condition qu'il sera réexpédié pour la pêche après l'autorisation expirée, le tout sous caution valable.

Si la condition n'est pas remplie, la francisation provisoire primitivement accordée sera révoquée, et l'armateur sera tenu d'acquitter, sur le même pied que les navires étrangers, les droits de navigation et de douane pendant tout le temps que le navire aura été employé à d'autres destinations que celle de la pêche.

Les navires étrangers achetés par des négocians français, armés par eux dans un des ports du royaume, et qui, ayant été constamment employés pendant 5 années consécutives à la pêche de la baleine et des poissons à lard, auront fait au moins deux voyages dans l'Océan Pacifique et quatre voyages dans les mers du Nord, pourront seuls être admis à la francisation définitive, si toutefois ils demeurent la propriété d'armateurs français.

4. Jusqu'à la même époque (1er. mars 1822), les armateurs sont autorisés à composer l'équipage de leurs bâtimens baleiniers, l'état-major compris, de moitié de marins étrangers.

5. La prime accordée aux armateurs français par l'art. 1er. de la présente ordonnance, pour tout navire expédié des ports du royaume à cette pêche, sera,

1°. De 40 fr. par tonneau lorsque, le navire étant étranger, l'équipage sera composé par moitié de marins français et étrangers, et que l'un des deux premiers officiers de l'expédition sera Français;

2°. De 50 fr. par tonneau lorsque, le navire étant français ou étranger, l'équipage sera composé de 2 tiers de marins français et d'un tiers de marins étrangers, et que le capitaine de l'expédition sera Français;

3°. De 60 fr. par tonneau lorsque le navire sera construit et équipé en France, que l'équipage sera en entier composé de marins français, et que les bateaux, lignes, tonnes, ustensiles et instrumens nécessaires, auront été entièrement fabriqués en France; ce qui devra être attesté par le commissaire de l'inscription maritime, et par le principal agent des douanes dans le port d'armement.

6. Pour tout navire qui, ayant doublé le cap Horn ou franchi le détroit de Magellan, aurait fait ladite pêche dans l'Océan Pacifique, et rentrerait dans un port français chargé des produits de sa pêche, après une navigation de plus de 16 mois ou de moins de 26, l'armateur français qui l'aura expédié recevra, au retour dudit navire, une seconde prime égale à celle qui lui aura été allouée au départ, en conformité de l'article précédent.

7. Aucun armateur français ne pourra jouir des primes accordées par l'art. 5, si les capitaines ou officiers français qu'il doit, en conformité de l'art. 5, § 1 et 2, faire entrer dans la composition de l'état-major d'un navire baleinier, ne sont pourvus de lettres de capitaine au long cours, ou du moins si, dans le cas où le navire serait commandé par un étranger, le second officier n'est un capitaine au long cours français.

8. Du jour où le rôle d'équipage d'un navire baleinier aura été remis par l'armateur au commissaire de l'inscription maritime du port d'armement, tous les individus en faisant partie ne pourront être commandés pour le service de nos vaisseaux, jusqu'au retour du bâtiment pêcheur.

9. Le harponneur, le timonnier et les matelots loveurs de lignes de chacune des chaloupes baleinières, ne pourront être commandés pour ledit service tant qu'ils exerceront ou seront engagés pour ladite pêche.

10. Jusqu'au 1er. mars 1822 seront admis dans les ports de notre royaume, en exemption de tous droits, les bateaux, lignes, tonnes, ustensiles et instrumens nécessaires à l'équipement d'un navire baleinier, importés, soit par le bâtiment étranger qui vient se faire franciser pour aller à la pêche, soit par tout autre bâtiment français ou étranger, à la charge par l'armateur, dans le premier cas, de ne débarquer aucun de ces objets, à l'exception de ceux destinés à servir de modèles, dont le débarquement ne pourra avoir lieu toutefois que sur une permission spéciale délivrée par la douane; dans le second cas, d'en faire, au préalable, sa déclaration à la douane du port d'armement, qui en autorisera le transport sur le navire allant à la pêche.

Les ustensiles et instrumens mentionnés au présent article ne jouiront de l'exemption des droits d'entrée qu'autant qu'ils arriveraient confectionnés et prêts à être employés, les simples matériaux propres à les fabriquer, comme fer, merrain, etc., restant sujets aux droits.

TITRE II. — *Conditions et formalités.*

11. Les primes seront ordonnancées par notre ministre secrétaire d'état au département de l'intérieur, sur le fonds d'encouragement des pêches maritimes, aux conditions ci-après spécifiées, et à fur et mesure de la production, en due forme, des pièces qui doivent être fournies par les armateurs, en conformité des articles suivans.

12. Les primes sont accordées, à la charge par l'armateur,

1°. De déclarer, au bureau de la marine du port d'armement, à laquelle des deux pêches, septentrionale ou méridionale, il destine son navire;

2°. De lui faire suivre sa destination pour la pêche;

3°. De lui faire faire son retour dans un des ports du royaume;

4°. De n'apporter dans lesdits ports aucun fanon, blanc, huile ni matière quelconque résultant de pêche étrangère;

5°. De faire tenir journal de sa navigation;

6°. De rendre, en cas de violation de l'une de ces conditions, le double de la prime.

Ces conditions seront insérées dans la déclaration que l'armateur souscrira, comme il sera dit à l'article suivant, et pour assurer l'effet de la sixième, il se soumettra à fournir une caution suffisante, qui sera reçue par le commissaire de l'inscription maritime du port de départ.

13. Les pièces qui devront être produites par l'armateur au département de l'intérieur pour obtenir les primes allouées par l'art. 5 de la présente ordonnance, sont,

1°. L'extrait du rôle d'équipage délivré par le commissaire de la marine au port d'armement, suivant la revue de départ qu'il en aura passée : ce rôle contiendra la désignation spéciale des âges, lieux de naissance, grades et fonctions de pêche de tous les individus embarqués, et la récapitulation séparée du nombre des marins français et étrangers composant l'état-major et l'équipage du navire;

2°. L'extrait de la déclaration de l'armateur passée par-devant le commissaire de la marine au port de départ, contenant sa soumission aux conditions portées en l'art. 12, avec spécification du nom du navire, du capitaine, du tonnage, du lieu de pêche et du port de retour. Au bas de cet extrait, le commissaire de la marine certifiera le départ du navire et en marquera la date : l'extrait ne pourra être délivré à l'armateur qu'après le départ du navire;

3°. Le certificat de jaugeage du navire, certifié par les officiers de la marine et de la douane;

4°. L'acte de cautionnement, exigé de l'armateur;

5°. Et au retour du navire, la déclaration du capitaine constatant les différens faits et lieux de pêche, suivant qu'il est déterminé à l'article suivant.

14. Pour constater que les primes avancées au départ ont été acquises par l'accomplissement des conditions prescrites à l'art. 12, tout capitaine de navire baleinier revenant de la pêche sera tenu, aussitôt après son arrivée dans un des ports du royaume, de déclarer par-devant l'ordonnateur ou commissaire de la marine (en indiquant, au préalable, le lieu et la date de son départ, et le nom de ses armateurs),

1°. Le jour de son entrée dans le port;

2°. Le temps et les circonstances de sa navigation;

3°. Les lieux de pêche;

4°. La quantité et le poids des produits qu'il en rapporte et qui composent sa cargaison.

Le commissaire de l'inscription maritime dans nos ports, après avoir entendu collectivement ou séparément les hommes de l'équipage, et s'être assuré, par leur déclaration, comparée au journal de bord et à celle faite par le capitaine, si les conditions prescrites par les articles précédens ont été exécutées, affirmera, au bas de la déclaration du capitaine, la régularité de l'expédition, ou en énoncera l'irrégularité s'il y a lieu : il en rendra compte à notre ministre secrétaire d'état au département de la marine et des colonies.

En cas de contravention à l'art. 12, l'armateur rendra le double de la prime qui lui aurait été allouée : dans le cas contraire, il sera, sur sa demande au ministre de l'intérieur et sur la production en due forme de la déclaration du capitaine énoncée ci-dessus, dégagé de toute caution.

15. En cas de relâche dans un port où se trouve un fonctionnaire public français, ou de rencontre d'un de nos vaisseaux, tout capitaine de navire baleinier sera tenu de déclarer au fonctionnaire ou à l'officier français les principaux faits de sa navigation et de sa pêche, et d'en prendre acte sur son journal de bord.

16. Les commissaires de l'inscription maritime dans les différens ports de notre royaume tiendront des registres destinés à recevoir et à enregistrer les

PORT d....

N°. 4. *MODÈLE.*

N°.

ACTE DE CAUTIONNEMENT.

MARINE. année 18.....

PAR-DEVANT M. le..... de la marine au port d....., soussigné, négociant, demeurant à..., armateur du navire français *le*... (*ou* du navire étranger *le*...), francisé à..., par acte du... (enregistré sous n°... et sous le nom de...) du port d..., et compris sur le registre de l'inscription maritime de ce port, le..., f°...., et n°..., conformément à ma déclaration de tel jour (*indiquer la date de la déclaration*), m'engage à remplir toutes les conditions qui sont imposées par l'ordon. du roi, en date du 14 février 1819, relative aux primes accordées pour ladite pêche,

A la charge par moi, si ces obligations n'étaient pas remplies par ledit armement, ou si je ne pouvais pas prouver, par des certificats authentiques délivrés par des fonctionnaires publics, qu'à raison de causes majeures, telles que naufrage, capture, confiscation, échouement, condamnation pour vétusté ou avarie, ledit navire a été dans l'impossibilité de les remplir, de payer, au profit de l'état, le double de la prime qui m'est allouée pour cet armement.

Pour sûreté de la présente obligation, j'engage tous mes biens présens et à venir, me soumettant, en cas d'inexécution, à y être contraint par toutes voies judiciaires solidairement avec M....., ma caution. A....., le..... *Signé*.....

Je soussigné, négociant demeurant en cette ville, déclare que je me rends caution de l'obligation ci-dessus souscrite par le sieur....., armateur du navire *le*....., sous les mêmes clauses et conditions..., soumettant à être contraint et poursuivi solidairement pour les engagemens qu'il a contractés par ladite obligation comme armateur dudit navire. A....., le.....

Enregistré à....., etc. *Signé*.....

Pour copie conforme à la déclaration du sieur....., enregistrée dans le bureau de la marine sous le n°..... A....., le.....

Le..... de la marine, Signé.....

Nota. Un *duplicata* de cette pièce doit être adressé à S. Ex. le ministre de la marine, d'où il sera transmis, dûment légalisé, au département de l'intérieur; un autre sera remis à l'armateur : tous deux timbrés à ses frais.

DÉCLARATION DE RETOUR.

ARRONDISSEMENT d.....

QUARTIER d....

N°. d'ordre.....

N°. 5. *MODÈLE de Déclaration du Capitaine d'un navire baleinier, au retour de sa Pêche.*

MARINE.

PORT d..... année 18....

Par-devant M. le..... de la marine en ce port, je soussigné, capitaine du navire baleinier *le*....., du port de..... tonneaux, armé par M....., a....., et sorti de ce port le.....,

Déclare être entré dans le port d....., le....., après avoir employé à la pêche de la baleine le..... (*indiquer le temps*), dans les mers du....., et rapporté de ma susdite pêche (*indiquer la quantité et le poids des différens produits de sa pêche*), composant ma cargaison et provenant uniquement de la pêche faite par ledit navire *le*.....

(Nota. *Indiquer ici les autres circonstances de la pêche.*)

En foi de quoi, j'ai signé la présente déclaration, et présente mon journal de bord à l'appui. A....., le..... *Signé*.....

Nous commissaire de la marine au port d..., après avoir entendu les hommes composant l'équipage du navire *le*....., capitaine....., et avoir comparé leurs déclarations à celles du capitaine et à son journal de bord, certifions que ledit armement a rempli toutes les conditions déterminées par l'ordonnance du roi, du 14 février 1819. A....., le..... *Le commissaire de la marine.*

Nota. Un extrait de cette pièce sera adressé à S. Ex. le ministre de la marine, d'où il sera transmis au département de l'intérieur, dûment légalisé; un autre extrait sera remis à l'armateur : l'une et l'autre de ces pièces doivent être timbrées à ses frais.

Pour être annexé à l'ordonnance du 14 février 1819.

Le ministre secrétaire d'état de l'intérieur. Signé LE COMTE DECAZES.

1820. 4 *octobre.*

ORDONNANCE DU ROI, *additionnelle à celle du 21 octobre 1818, relative aux primes d'encouragement pour la pêche de la morue.*

LOUIS, par la grâce de Dieu, roi de France et de Navarre, à tous ceux qui ces présentes verront, salut.

Informé que plusieurs armateurs français expédient des bâtimens au banc de Terre-Neuve, et de là aux îles de Saint-Pierre ou Miquelon, ou aux côtes de Terre-Neuve, où ils portent sécher le produit de leur pêche, et que ces navires accomplissent ainsi le voyage et les opérations que font les armemens destinés directement à la grande pêche;

Sur le rapport de notre ministre secrétaire d'état de l'intérieur, nous avons ordonné et ordonnons ce qui suit:

Art. 1er. La prime de 50 fr., accordée jusqu'au 1er. septembre 1822, par notre ordonnance du 21 octobre 1818, aux armateurs pour la pêche de la morue aux îles de Saint-Pierre et Miquelon et aux côtes de Terre-Neuve, dite *la grande pêche*, leur sera également allouée pour celles de leurs expéditions qui, allant pêcher sur le grand banc, porteront le produit de leur pêche aux îles de Saint-Pierre et Miquelon, ou à l'île de Terre-Neuve, pour l'y faire sécher.

2. Cette prime est accordée, à la charge par l'armateur de se conformer aux conditions et formalités prescrites par le tit. II de l'ordonnance du 21 octobre 1818, et en outre, 1°. d'insérer dans sa déclaration, au départ, que son bâtiment est à la double destination de la pêche sur le grand banc, et de la sécherie aux îles de Saint-Pierre et Miquelon ou à l'île de Terre-Neuve;

2°. De justifier, au retour de la pêche, que le même armement a eu effectivement cette double destination.

Cette justification sera faite, pour la sécherie aux îles de Saint-Pierre et Miquelon, au moyen d'une attestation que le commandant et administrateur de ces îles délivrera aux capitaines des bâtimens pêcheurs, et qui sera produite, au retour, par les armateurs; et pour la sécherie à l'île de Terre-Neuve, par la déclaration que le capitaine du navire pêcheur sera tenu de faire, à son retour de la pêche, par-devant les commissaires de la marine dans les ports.

A l'appui de cette déclaration, les commissaires de la marine interrogeront d'office l'équipage de tout navire qui aura pêché sur le banc, et s'il y a lieu, l'équipage de l'un des bâtimens concessionnaires des places voisines de celles où la morue provenant du banc aura été apprêtée.

Des copies de ces attestations et déclarations seront envoyées à notre ministre secrétaire d'état de la marine, qui les transmettra à notre ministre secrétaire d'état de l'intérieur.

3. Les primes allouées pour ces sortes d'armemens ne seront payées qu'au retour des bâtimens pêcheurs.

4. Nos ministres secrétaires d'état de l'intérieur et de la marine sont chargés de l'exécution de la présente ordonnance, qui sera insérée au *Bulletin des lois.*

Donnée en notre château des Tuileries, le 4 octobre de l'an de grâce 1820, et de notre règne le vingt-sixième.

N°. 1er.

CERTIFICAT
constatant
LA SÉCHERIE
faite aux îles
de Saint-Pierre et Miquelon
DE LA MORUE
pêchée sur le banc.

Nota. Un duplicata de cette pièce sera remis au capitaine du navire pêcheur, un autre à S. Exc. le ministre de la Marine. Ces deux pièces devront être timbrées aux frais de l'armateur.

MODÈLE de l'Attestation à délivrer par le Commandant et Administrateur des îles de Saint-Pierre et Miquelon, certifiant que la Morue pêchée au Banc a été séchée et apprêtée dans ces îles.

MARINE.

ILE d.....

Je, soussigné (*nom et grade du fonctionnaire*), atteste que le sieur....., capitaine du navire *le*....., armé à....., par le sieur....., venant de la pêche sur le banc de Terre-Neuve, a déclaré, en présence et avec le témoignage des sieurs (*trois officiers ou matelots*), conformément à son journal de bord produit à l'appui, avoir sur son navire la quantité de.... quintaux métriques de morue provenant de sa pêche sur le banc....., laquelle quantité il a déchargée sur le havre de..., où il l'a apprêtée et fait sécher, et qu'il a rechargé à son bord.... quintaux métriques de morue sèche à la destination du port de.....

En foi de quoi, je lui ai délivré le présent.

A....., le.....

Le.....

N°. 2.

MODÈLE de la Déclaration à faire au retour de la pêche par le Capitaine d'un navire qui, ayant pêché sur le Banc, aura porté le produit de sa pêche sur les côtes de Terre-Neuve pour l'y faire sécher.

DÉCLARATION
DE RETOUR,
constatant
LA PÊCHE AU BANC
ET LA SÉCHERIE
à l'île de Terre-Neuve.

Arrond. d....
Quartier d.....
N°.....

MARINE.

PORT d..... année 18...

Par-devant M. le commissaire de la marine en ce port, je, soussigné, capitaine du navire pêcheur *le*....., armé à....., par M....., à la destination de la pêche sur le banc et de la sécherie à l'île de Terre-Neuve,

Déclare avoir effectivement pêché sur le banc, et porté et débarqué le produit de ma pêche sur la côte de Terre-Neuve, où je l'ai fait apprêter et sécher, et rapporté dudit lieu..... quintaux métriques de morue sèche composant ma cargaison, et provenant uniquement de la pêche faite par mondit navire.

En foi de quoi, j'ai signé la présente déclaration, et présenté mon journal de bord à l'appui.

A...., le..... *Signé*.....

Nota. Un duplicata sera remis au capitaine du navire, un autre adressé directement à S. Exc. le ministre de la marine. Ces deux pièces doivent être timbrées aux frais de l'armateur.

Nous, commissaire de la marine au port d..., après avoir entendu les hommes composant l'équipage du navire français le....., *capitaine*....., *et* (s'il y a lieu) *les hommes composant l'équipage du navire* le....., *capitaine*....., *et avoir comparé leurs déclarations à celle du capitaine et à son journal de bord, certifions que ledit navire* le..... *a pleinement justifié de sa double destination au banc et à la côte de Terre-Neuve, et qu'il a rempli toutes les conditions déterminées par l'ordonnance du roi du*.....

A....., le.....

Le commissaire de la marine.

1821. 21 *novembre.*

ORDONNANCE DU ROI *portant réglement sur la police de la pêche de la morue à l'île de Terre-Neuve.*

LOUIS, par la grâce de Dieu, roi de France et de Navarre, à tous ceux qui ces présentes verront, salut.

Vu, 1°. l'ordonnance de 1681, tit. VI, liv. V;

2°. L'arrêté du 4 février 1803 (15 pluviôse an 11) et notre ordonnance du 13 février 1815, l'un et l'autre portant réglement sur la police de la pêche de la morue à l'île de Terre-Neuve;

3°. Notre ordonnance du 4 octobre 1820, additionnelle à celle du 21 octobre 1818, relative aux primes d'encouragement pour la pêche de la morue;

4°. Les comptes rendus par les officiers de notre marine et les trois capitaines au long cours qui ont été chargés, cette année, de procéder à une nouvelle reconnaissance des havres qui peuvent être occupés par les navires français sur les côtes de l'île de Terre-Neuve;

Sur le rapport de notre ministre secrétaire d'état au département de la marine et des colonies,

Notre conseil d'état entendu,

Nous avons ordonné et ordonnons ce qui suit :

TITRE Ier. — *Répartition des places.*

Art. 1er. Les havres et places, avec les grèves (ou graves) qui en dépendent aux côtes de l'île de Terre-Neuve, continueront de n'être pas au choix du premier arrivé ni du premier occupant.

2. Il sera dressé un état des havres situés sur la partie des côtes où, d'après les traités, les capitaines français peuvent s'établir pour la pêche.

Cet état indiquera, suivant le plan topographique des côtes, et en commençant par le premier havre de la côte de l'ouest,

Les noms des havres;

Les numéros et les noms des places comprises dans chaque havre;

Le nombre de bateaux que chacune des places peut contenir;

La situation de la grève correspondante à chaque place;

Les limites de chaque place.

La nomenclature des places sera divisée, sur ledit état, en trois séries établies de la manière suivante, d'après le nombre des bateaux auxquels chaque place peut suffire; savoir,

1re. série (*places pouvant contenir*) 15 bateaux et au-dessus;
2e. série..... 10 à 15 bateaux exclusivement;
3e. série..... 9 bateaux et au-dessous.

3. Les armateurs des différens ports du royaume qui se proposeront d'envoyer des navires à la pêche sur les côtes de Terre-Neuve, feront au commissaire de la marine chargé en chef du service au port de Saint-Servan, la déclaration du nombre de na-

vires et de bateaux qu'ils doivent armer pour la pêche.

4. Ces armateurs, ou leurs correspondans spécialement autorisés, se réuniront à Saint-Servan, le 27 décembre prochain, sous la présidence du commissaire de la marine, afin qu'il soit procédé, ainsi qu'il suit, par la voie du sort, à la répartition des places que leurs navires devront occuper.

Les déclarations, faites conformément à l'art. 3, seront comprises dans un relevé général, présentant, eu égard au nombre de bateaux, le classement des navires en trois séries correspondantes à celles établies par les places.

Il sera donné lecture de ce relevé à l'assemblée; après quoi, le tirage au sort aura lieu par séries, en commençant par la dernière.

A cet effet, il sera disposé autant de bulletins qu'il y aura de navires dans une même série, et chacun des bulletins portera le nom d'un des navires.

Ces bulletins seront mis ensuite dans une urne, d'où ils seront successivement tirés, en présence de tous les armateurs réunis.

Au fur et à mesure qu'un bulletin sortira, l'armateur du navire désigné par le bulletin choisira une place dans la série à laquelle ce bâtiment appartient.

Si la série des places se trouve épuisée avant la série correspondante des navires, les bâtimens excédans seront réunis à ceux de la série supérieure; mais les armateurs de ces bâtimens excédans ne pourront choisir dans la nouvelle classe où ils seront compris que les places du moindre nombre de bateaux.

Le tirage sera continué de cette manière, jusqu'à ce que tous les navires portés sur le relevé aient obtenu des places, et cette opération sera constatée par un procès-verbal.

L'assemblée sera ensuite dissoute.

5. Les résultats du tirage effectué conformément à l'article précédent seront énoncés dans un tableau de répartition dressé par les soins du commissaire de la marine.

Ce tableau devra présenter :

Les noms des havres;

Les numéros et les noms des places comprises dans chaque havre;

Le nombre de bateaux que chaque place peut contenir;

Les limites de chaque place;

Les noms des armateurs concessionnaires;

Les villes où ces armateurs sont domiciliés;

Les noms des navires;

Le port en tonneaux de ces navires;

La force des équipages;

Le nombre de bateaux dépendans de chaque navire;

Le port d'où chacun de ces bâtimens doit être expédié.

6. Le tableau de répartition, rédigé à la suite du procès-verbal du tirage des places, et arrêté par le commissaire de la marine à Saint-Servan, sera adressé à notre ministre de la marine et des colonies; il sera imprimé et rendu public.

7. Chaque armateur conservera pendant 5 ans la jouissance du havre et de la place qui lui auront été assignés, tant qu'il continuera d'expédier le même nombre de navires et de bateaux pour la pêche de la morue.

Il conservera, pendant le même temps, la propriété des échafauds, dépendances et grèves qu'il aura fait préparer.

A la fin de la cinquième année de jouissance, chaque capitaine constatera, par un procès-verbal signé de deux autres capitaines voisins, l'état de l'établissement qu'il aura formé et occupé, lequel consiste dans l'échafaud, ses organes et ses tenailles, les cabanes et leurs ports. Il laissera ledit établissement dans la situation où il se trouvera.

Quant aux autres objets, tels que cageots, traîneaux, bateaux, étaux, avirons, lavoirs, garde-poissons et autres ustensiles, le capitaine pourra les enlever, afin que l'armateur propriétaire en dispose à son gré.

8. Les 5 années expirées, il sera procédé, par la voie du sort, conformément aux dispositions de l'art. 4, au renouvellement général du partage des places entre les armateurs déjà concessionnaires, concurremment avec ceux qui se présenteront pour la première fois, mais après que les uns et les autres auront fait les déclarations prescrites par l'art. 3.

9. Il sera délivré à chaque armateur un bulletin de mise en possession, indiquant le nom du havre et de la place qui lui auront été assignés pour chaque navire.

Dans le cas où la place ne serait point désignée nominativement, ce bulletin contiendra tous les renseignemens nécessaires pour en constater la position et la faire facilement reconnaître.

10. Le commissaire de la marine à Saint-Servan adressera un de ces bulletins aux administrateurs des ports d'où les navires devront être expédiés, afin que ces administrateurs puissent remettre aux capitaines desdits navires des bulletins particuliers, conformes au modèle prescrit par l'art. 22 du présent réglement.

11. Il pourra être concédé des places sur la côte de l'île de Terre-Neuve aux armateurs qui expédieront leurs navires à la pêche sur le grand banc ou sur les banquereaux, avec l'intention de faire sécher à la côte de l'île la morue prise par ces bâtimens.

Mais ces armateurs, pour être admis au tirage des places, seront tenus, comme les autres armateurs, à une déclaration préalable, à défaut de laquelle leurs navires ne pourront s'établir que sur les points de la côte qui ne seront point occupés.

12. Aucun armateur ne pourra obtenir pour le même navire la concession simultanée de places sur les côtes *est* et *ouest* de l'île.

13. Tout armateur qui, à l'époque du tirage général des places, et à moins qu'il n'y soit contraint par force majeure, n'expédiera point le navire et les bateaux dont l'armement annoncé par lui aurait déterminé à son égard une concession de place, perdra ses droits à la jouissance de cette place, indépendamment de l'amende de 3,000 fr., stipulée, volontairement, pour ce cas, au profit de la caisse des invalides de la marine, par l'assemblée des ar-

mateurs réunis à Saint-Servan, suivant délibération du 15 décembre 1820.

Les échafauds, leurs dépendances et grèves, tels qu'ils se trouveront à l'arrivée des navires sur la côte, appartiendront au navire auquel la place aura été assignée d'après la répartition réglée par les art. 3, 4 et 5 du présent réglement, ou à un autre navire armé en remplacement par le même armateur, pourvu que le nombre de bateaux ne soit pas moindre que celui d'abord déclaré.

Si, dans les années qui suivront celle où le partage général des places aura été effectué, ledit armateur équipe moins de bateaux, il y aura lieu au partage de la grève, seulement en raison du moindre nombre de bateaux.

Toute place qui, pendant une saison de pêche, n'aura point été occupée par le navire auquel elle avait été concédée, sera réputée vacante, et pourra être mise à la disposition de tout autre armateur, suivant les formes prescrites, sans que le premier concessionnaire qui l'aura abandonnée puisse y conserver aucun droit, ni prétendre à aucune indemnité.

Aucun armateur ne pourra revendiquer la jouissance d'un terrain non occupé, mais qu'un autre armateur concessionnaire aurait défriché à neuf et disposé pour faciliter et étendre l'exploitation de sa pêche, à moins que ce terrain ne reste inoccupé pendant deux saisons.

14. Aucun navire ne devra aller pêcher sur la côte de l'île de Terre-Neuve, s'il ne lui a point été assigné de place d'après les formes déterminées.

Les administrateurs de la marine, dans les ports d'armement, ne délivreront de rôles d'équipage aux navires destinés à être expédiés pour la pêche à l'île de Terre-Neuve, qu'après s'être assurés que les armateurs ont été mis en possession d'une place, conformément au présent réglement.

15. Lorsque, postérieurement au tirage général prescrit par les art. 4 et 8, un nouvel armateur voudra faire une expédition pour la pêche, il devra, à l'époque du 10 février au plus tard, en prévenir le commissaire de la marine à Saint-Servan, et lui désigner la place dont il désire la concession, ainsi que le nombre de bateaux qu'il se propose d'équiper.

Si la place demandée est reconnue vacante, elle sera concédée en totalité ou en partie, suivant le nombre de bateaux, à ce nouvel armateur, qui recevra, en conséquence, un bulletin de mise en possession, dont la délivrance, s'il y a lieu, sera notifiée par le commissaire de la marine à Saint-Servan à l'administrateur du port d'armement du navire.

Les armateurs qui obtiendront ainsi des places après la répartition générale, n'en jouiront que pendant le temps restant à s'écouler jusqu'au terme marqué pour le renouvellement intégral.

Ces concessions particulières seront inscrites sur le tableau de répartition, et le commissaire de la marine à Saint-Servan en rendra compte à notre ministre de la marine et des colonies.

TITRE II. — *Capitaines des navires employés à la pêche de la morue sur les côtes de l'île de Terre-Neuve.*

16. Le capitaine le plus âgé remplira les fonctions qui étaient précédemment attribuées au capitaine arrivé le premier.

17. Il est spécialement chargé de maintenir la discipline, la police et le bon ordre dans le havre; d'assurer à chaque capitaine la jouissance du havre et de l'étendue de grève qui lui sont assignés; d'inspecter les filets; de veiller à la sûreté des mouillages et rades; de recevoir les plaintes des capitaines pêcheurs, et d'y faire droit lorsqu'il est compétent pour les juger, après avoir toutefois vérifié les faits et acquis des preuves, autant qu'il lui est possible.

Il préside toutes les réunions de capitaines qui peuvent avoir lieu dans le havre; il termine, comme prud'homme arbitre et sans frais, les contestations qui peuvent s'élever entre les capitaines; il ne peut exiger aucune rétribution ni émolumens des capitaines pêcheurs; il garde minute des décisions qu'il prononce; il constate par des procès-verbaux toutes les contraventions au présent réglement commises pendant la durée de la pêche; il signe ces procès-verbaux, et les fait signer par les officiers et le maître de l'équipage; et, à son retour, il doit remettre lesdites décisions et procès-verbaux au commissaire de la marine dans le port d'où il est parti.

Il doit remettre aussi audit commissaire un rapport détaillé sur la navigation, et sur tout ce qui peut intéresser l'amélioration de la pêche.

18. Si le capitaine prud'homme était lui-même intéressé dans une contestation, ou s'il était absent, l'affaire devrait être portée et soumise au jugement du prud'homme du havre le plus voisin.

19. Lorsque des bâtimens de notre marine sont en station sur les côtes de l'île de Terre-Neuve, et que le capitaine prud'homme a eu connaissance de délits qui sont de simple police, il les dénonce aux commandans desdits bâtimens, et provoque contre les délinquans les peines prononcées par les lois sur la discipline des équipages.

20. S'il est commis des délits qui, en France, seraient du ressort des tribunaux, le capitaine prud'homme remplit les fonctions de juge de paix : il forme la première instruction; il veille à ce que le prévenu ne puisse s'évader; et, à son arrivée, il remet les pièces au procureur du roi.

21. Il est défendu, sous peine de 1,000 fr. d'amende (ordonnance du 8 mars 1702), à tout capitaine de navire expédié pour la pêche de la morue sur les côtes de l'île de Terre-Neuve, d'appareiller et de faire route, avant le 1er. mars, pour la côte de l'ouest, et pour celle de l'est avant le 20 avril.

Il est également défendu, sous la même peine, d'expédier des bateaux sur la côte, si le navire en est éloigné de plus de 2 lieues, et même à une moindre distance, s'il y a banquise formée; ce qui sera constaté par les journaux des capitaines et des officiers.

Il sera toutefois permis aux armateurs qui expédieront pour la première fois des navires à la côte de l'est de l'île de Terre-Neuve, et où ils n'auront

pas encore formé d'établissement, de faire partir leurs navires le 10 avril; mais s'ils devancent cette époque, ils encourent la peine d'amende ci-dessus rappelée.

22. Chaque capitaine recevra, avant son départ pour l'île de Terre-Neuve, de l'administrateur de la marine dans le port d'où il sera expédié, un bulletin de mise en possession, conforme au modèle ci-après. Il sera tenu d'exhiber ledit bulletin au capitaine prud'homme du havre où il devra être placé.

PÊCHE DE LA MORUE.

CÔTES DE L'ÎLE DE TERRE-NEUVE.

(Partie (1))

Le navire le....., *armé au port d*....., *appartenant à M*....., *domicilié à*....., *commandé par le sieur*.....; *jaugeant*..... *tonneaux, ayant*..... *hommes d'équipage, devant armer et équiper*..... *bateaux.*

Le présent Bulletin a été délivré par le..... de la marine à....., au sieur....., capitaine du navire *le*....., conformément au réglement du 21 novembre 1821, pour constater que ledit capitaine a le droit d'occuper, dans le havre d....., situé sur la côte..... de l'île, la place, avec ses dépendances (n°.....), dite (2)....., qui a été assignée audit navire, avec faculté de jouir de ladite place sans trouble ni empêchement (3).

Sont, en conséquence, requis tous ceux qui sont chargés de concourir à l'exécution dudit réglement, d'aider et de maintenir ledit capitaine du navire *le*..... dans la possession et jouissance de ladite place, sous peine, pour les contrevenans, de cinq cents francs d'amende (art. 4, titre VI, livre V de l'ordonnance du mois d'août 1681), et de tous dommages-intérêts qui pourraient être, au retour en France, réclamés auprès des tribunaux.

23. Aucun capitaine ne pourra établir son navire, pour faire pêche ou sécherie, dans un havre autre que celui qui lui aura été assigné par le bulletin de mise en possession; et ce, sous la peine exprimée en l'article précédent, indépendamment de celle d'interdiction de commandement.

Les seuls bateaux expédiés en dégrat pourront être admis à pêcher dans un havre occupé par des concessionnaires, autre que le havre où sera mouillé le navire dont ces bateaux dépendent.

Toutefois, la défense portée par le premier paragraphe du présent article est sans préjudice des arrangemens qui pourront être faits à l'amiable entre les armateurs ou capitaines pour l'occupation réciproque, par leurs navires, des havres et places qui leur auront été respectivement affectés sur l'une et l'autre côte; et elle ne s'étend point aux havres absolument inoccupés, où les bâtimens pourront se placer momentanément.

24. Chaque capitaine expédié pour les côtes de l'île de Terre-Neuve devra, indépendamment du bulletin de mise en possession, être muni d'un exemplaire du présent réglement, ainsi que d'un exemplaire du tableau de répartition prescrit par l'art. 5.

25. Il est défendu à tout capitaine, sous peine de 500 fr. d'amende, de jeter du lest dans les havres; de s'emparer des sels et huiles qui auront pu être laissés l'année précédente; de rompre, transporter ou dégrader les échafauds et leurs dépendances, qui se trouveront dressés à la côte (art. 7, tit. VI, liv. V de l'ordonnance du mois d'août 1681). Il est même expressément recommandé à tout capitaine d'améliorer la place qu'il occupe.

26. Il est défendu également à tout capitaine de s'emparer des chaloupes et bateaux qui seraient échoués sur la côte, sans un pouvoir spécial des propriétaires de ces embarcations, à peine d'en payer le prix, ainsi que 50 fr. d'amende.

Mais, si les propriétaires des chaloupes et bateaux ne s'en servent pas ou n'en ont pas disposé, ceux qui en auront besoin pourront, avec la permission du capitaine prud'homme, en faire usage pour leur pêche, à condition qu'à leur retour ils en paieront le loyer aux propriétaires.

Les capitaines qui voudront employer ces chaloupes et bateaux seront tenus de remettre au prud'homme du havre, et, en son absence, à un capitaine voisin, un état indiquant le nombre des chaloupes et bateaux qu'ils comptent prendre pour leur service, avec la soumission d'en payer le loyer, et de les remettre au propriétaire, s'il arrive à la côte, ou à tout autre ayant pouvoir du propriétaire.

Si les chaloupes et bateaux ne sont pas remis au propriétaire pendant la durée de la pêche, les capitaines qui les auront employés seront tenus de les faire échouer en lieu de sûreté. Cette circonstance devra être constatée par un certificat que le capitaine prud'homme, et, en son absence, un autre capitaine, délivrera (art. 8, 9, 10, 11, tit. VI, liv. V de l'ordonnance de 1681).

27. Les capitaines seront tenus de procurer aux commandans de nos bâtimens employés en station sur les côtes de l'île de Terre-Neuve, tous les renseignemens et détails que ces officiers leur demanderont sur l'exploitation de la pêche; sur la police observée par les pêcheurs; sur le nombre et l'état de leurs navires, de leurs bateaux, de leurs équipages.

TITRE III. — *Instrumens de pêche.*

28. L'usage des filets appelés *hallopes* est défendu dans toute l'étendue des pêcheries françaises à la côte de Terre-Neuve.

29. Pour prendre le poisson appelé *capelan* ou celui nommé *lançon*, servant l'un et l'autre d'appât à la morue, il ne pourra être employé que des seines ayant 8 à 900 mailles de hauteur, et 30 brasses de longueur lorsqu'elles seront montées.

30. Il est défendu de se servir des seines à capelan et à lançon autrement qu'au moulinet, et sans jamais déborder à terre.

31. Il est défendu de couler entièrement les seines ou d'en ajouter deux ensemble, de manière qu'elles raclent sur le fond.

---

(1) Exprimer si c'est la partie *orientale* ou la partie *occidentale*.

(2) Transcrire ici la désignation *nominative*, ou, à défaut, l'indication *topographique* présentée par le tableau général des havres, de manière à prévenir toute contestation.

(3) Mettre, *pendant 5 ans* (si la concession a été faite lors du tirage général), ou, *jusqu'à l'année* 18 *exclusivement, époque à laquelle le partage des places doit être renouvelé intégralement* (si la concession est postérieure à l'année où le tirage général aura été effectué).

32. L'usage des seines à morue est maintenu.

33. Leur étendue sera à volonté; mais la grandeur des mailles au sac ne pourra être moindre de 50 millimètres (1 pouce 10 lignes) entre nœuds, au carré.

34. Il est défendu de se servir de seines à morue autrement qu'au moulinet, et sans jamais déborder à terre.

35. Un bateau débordant à la seine ne pourra approcher d'un bateau pêchant à la ligne, à une distance moindre de 120 brasses.

36. Dès qu'un bateau à la seine débordera et approchera d'un bateau pêchant à la ligne à une distance réputée de 120 brasses, il jettera à la mer un tangon, qui restera pour servir à mesurer la distance en cas de réclamation.

37. Un bateau pêchant à la ligne, qui réclamera le mesurage des distances pour prétendre part au coup de filet, jettera de son côté à la mer une bouée mise sur son aussière, à l'endroit où celle-ci était tournée à l'avant du bateau, et il la filera ensuite.

38. Le maître du bateau à la ligne se rendra à bord du bateau de seine pour y prendre une ligne de 150 brasses, que celui-ci sera tenu d'avoir constamment à son bord, et il demandera un homme de l'équipage pour mesurer avec lui la distance d'une bouée à l'autre.

39. Le refus fait par le bateau de seine de jeter un tangon à la mer et de mesurer la distance emportera conviction que l'espace est moindre de 120 brasses, et obligera de droit ce bateau à donner une indemnité à celui pêchant à la ligne, tout le poisson provenant de la pêche qu'il aurait faite dans le lieu où la contestation s'est élevée.

40. Sous peine de donner à son tour une batelée de morue au bateau pêchant à la seine, et même sous peine de plus grands dommages, s'il y a lieu, le bateau pêchant à la ligne devra s'abstenir de mouiller dans le circuit de la seine et d'en gêner les mouvemens une fois que le bateau de seine aura prévenu qu'il va déborder, et qu'il aura effectivement commencé à jeter son filet à la mer.

41. Toute demande en indemnité pour les frais prévus par les articles ci-dessus sera jugée sommairement et sans appel par les autres capitaines du havre non intéressés aux bâtimens en contestation. Ces capitaines seront convoqués et présidés par le prud'homme, et, si celui-ci est intéressé ou absent, par le capitaine le plus âgé après le prud'homme.

42. Toutes contraventions au présent réglement, pour l'usage des seines, soit de la part des armateurs, soit de celle des capitaines de navire, seront punies par des amendes, conformément aux réglemens concernant les filets prohibés, et notamment les amendes prononcées par les arrêts et déclarations de 1725, 1726, 1727 et 1754.

Les procès-verbaux constatant lesdites contraventions seront, à cet effet, adressés aux capitaines par les capitaines prud'hommes qui en auront fait le rapport.

43. Le produit des amendes sera versé dans la caisse des invalides de la marine.

44. Les dispositions de l'arrêté du 4 février 1803 (15 pluviôse an 11), et celles de notre ordonnance du 13 février 1815, sont révoquées, en ce qu'elles ont de contraire au présent réglement.

45. Notre ministre secrétaire d'état au département de la marine et des colonies est chargé de l'exécution du présent réglement, qui sera inséré au *Bulletin des lois*.

Donnée en notre château des Tuileries, le 21^e. jour du mois de novembre de l'an de grâce 1821, et de notre règne le vingt-septième.

Voyez les *ordonnances* rendues en 1822 et 1825.

1821. 11 *décembre*.

ORDONNANCE DU ROI, *qui proroge les dispositions des art.* 3, 4 *et* 10 *de l'ordonnance du* 14 *février* 1819, *relative à la pêche de la baleine et du cachalot.*

Louis, par la grâce de Dieu, roi de France et de Navarre, à tous ceux qui ces présentes verront, salut.

Sur le rapport de notre ministre secrétaire d'état au département de l'intérieur, nous avons ordonné et ordonnons ce qui suit:

Art. 1^er. Les dispositions des art. 3, 4 et 10 de notre ordonnance du 14 février 1819, relative à la pêche de la baleine et du cachalot, sont prorogées jusqu'au 1^er. mars 1823.

2. Nos ministres secrétaires d'état de l'intérieur, de la marine et des finances, sont chargés de l'exécution de la présente ordonnance, qui sera insérée au *Bulletin des lois*.

Donnée en notre château des Tuileries, le 11 décembre de l'an de grâce 1821, et de notre règne le vingt-septième.

1822. 4 *janvier*.

ORDONNANCE DU ROI *portant que la pêche du hareng reste libre et non limitée pour tous les ports du royaume.*

Louis, par la grâce de Dieu, roi de France et de Navarre, à tous ceux qui ces présentes verront, salut.

Sur le rapport de notre ministre secrétaire d'état de l'intérieur,

Vu les réclamations élevées par le conseil général du Calvados et par les pêcheurs de ce département contre l'art. 2 de notre ordonnance du 14 août 1816, qui limite la pêche du hareng au 15 janvier de chaque année; — Vu les réclamations contraires du conseil général de la Seine-Inférieure, des chambres de commerce de Dieppe et de Boulogne-sur-Mer; — Vu la loi du 15 vendémiaire an 2 (6 octobre 1793), qui déclare libre la pêche du hareng et du maquereau pour tous les ports du royaume; l'arrêté du 13 pluviôse an 11 (2 février 1803) et le décret du 8 octobre 1810, conformes à la loi énoncée; — Vu les arrêtés du conseil des 24 mars 1687 et 5 décembre 1695; — Vu nos ordonnances des 14 août 1816, 24 décembre 1817 et 6 décembre 1820;

Considérant qu'il résulte de ces divers actes que,

si la pêche du hareng a été quelquefois limitée en France, cette limitation n'a jamais été constante; — Que l'on ne peut appuyer le système de la limitation sur ce que le hareng d'arrière-saison, étant pêché vide, serait insalubre, parce que de tout temps cette espèce de hareng a été livrée à la consommation sans inconvéniens, et qu'elle entre dans le commerce de toutes les nations; — Que l'on ne peut craindre que le hareng vide nuise à la vente du hareng plein, puisque les réglemens, et notamment l'ordonnance du 14 août 1816, ont imposé aux pêcheurs l'obligation de l'enfermer dans des barils distincts, et que si, par quelque autre circonstance, il y portait préjudice, ce ne serait pas un motif suffisant pour empêcher l'exercice d'un droit concédé par la loi, et qui ne peut être révoqué que par un acte législatif;

Notre conseil d'état entendu, nous avons ordonné et ordonnons ce qui suit :

Art. 1er. L'art. 2 de notre ordonnance du 14 août 1816 est abrogé; la pêche du hareng reste libre et non limitée pour tous les ports du royaume, conformément à la loi du 6 octobre 1793 (15 vendémiaire an 2).

2. Les pêcheurs continueront à recevoir en franchise de droits le sel nécessaire pour la préparation des produits de cette pêche, sauf à diminuer, s'il y a lieu, la quantité de sel à délivrer pour la salaison du *hareng gai*.

3. Nos ministres secrétaires d'état de l'intérieur, des finances et de la marine sont chargés de l'exécution de la présente ordonnance, qui sera insérée au *Bulletin des lois*.

1822. 20 *février*.

ORDONNANCE DU ROI, *qui modifie celles des 21 octobre 1818, 4 octobre 1820 et 1er. août 1821, relatives aux primes d'encouragement pour la pêche de la morue.*

LOUIS, par la grâce de Dieu, roi de France et de Navarre, à tous ceux qui ces présentes verront, salut.

Sur le rapport de notre ministre secrétaire d'état de l'intérieur;

Vu nos ordonnances des 21 octobre 1818, 4 octobre 1820 et 1er. août 1821, par lesquelles nous avons accordé des primes en faveur de la pêche de la morue; — Vu la nécessité de modifier quelques-unes des dispositions de ces ordonnances, et d'en informer le commerce avant le 1er. mars 1822, époque des armemens pour la pêche prochaine;

Voulant continuer d'encourager cette branche d'industrie, doublement importante dans l'intérêt du service de notre marine, de la subsistance du peuple, et de l'activité qu'elle répand dans nos ports de commerce, et sur-tout que ces encouragemens qui ont un but si utile, n'éprouvent pas d'interruption;

Notre conseil d'état entendu, nous avons ordonné et ordonnons ce qui suit :

Art. 1er. Les primes d'encouragement accordées par nos ordonnances des 21 octobre 1818, 4 octobre 1820 et 1er. août 1821, continueront d'être payées jusqu'au 1er. mars 1825.

2. A partir du 1er. septembre 1822, il ne sera plus alloué qu'une prime de 30 fr. par 100 kilogrammes de morue pour les exportations de morue de pêche française *importée* aux colonies françaises directement des lieux de pêche, soit par les bâtimens pêcheurs, soit par des navires français expédiés de France à Saint-Pierre et Miquelon ou aux côtes de Terre-Neuve, pour y charger de la morue avec cette destination.

Il n'est rien innové à la prime de 40 fr. par 100 kilogrammes de morue de pêche française exportés sur bâtimens français d'un port du royaume, et importés aux colonies françaises.

3. Les importations de draches, ou huile de morue non épurée, jouiront de la prime allouée aux importations d'huile, mais en réduisant les quantités importées au tiers de leur poids.

4. Il ne sera plus alloué de primes,

1°. Pour les quantités de morue exportées aux colonies françaises ou à l'étranger, qui seraient moindres,		
Pour les colonies de		5,000 kil.
Pour l'étranger,	Par mer	1,000
	Et par terre, dans le cas exprimé par notre ordonnance du 23 août dernier	500
2°. Pour les quantités d'huile importées qui seraient moindres de		500
Pour les draches de		1,500
3°. Pour les quantités de rogues de morue importées qui seraient moindres de		300

5. Les navires qui se rendront à Terre-Neuve, ou aux îles de Saint-Pierre et Miquelon pour y charger de la morue et sans y faire la pêche, n'auront pas droit à la prime allouée par nos ordonnances pour les hommes embarqués sur les navires pêcheurs.

Tout armateur qui expédiera, d'un port du royaume, un navire non pêcheur aux côtes de Terre-Neuve ou aux îles de Saint-Pierre et Miquelon, soit en lest, soit avec une cargaison de sel ou de toute autre marchandise, à l'effet d'y acheter ou charger de la morue de pêche française à la destination des colonies françaises ou de l'étranger, devra en faire, avant le départ du navire, la déclaration par-devant le commissaire de la marine du port d'armement; et, outre les pièces à fournir pour constater ces exportations et avoir droit à la prime accordée en pareil cas, il devra remettre à notre ministre secrétaire d'état de l'intérieur un *duplicata* de cette déclaration.

6. Les pièces à fournir pour obtenir les primes à raison de l'importation de la morue faite directement des lieux de pêche aux colonies françaises ou dans les ports d'Espagne, de Portugal ou d'Italie, sont :

1°. Si le chargement a eu lieu aux îles de Saint-Pierre et de Miquelon, un certificat de notre commandant et administrateur dans ces îles; s'il a eu lieu sur les côtes de Terre-Neuve, un certificat sera délivré par l'un de nos capitaines des vaisseaux composant la station dans ces parages ou, à leur défaut,

par trois capitaines de navires pêcheurs appartenant à d'autres armateurs que celui du navire chargeur : ces certificats attesteront que la morue provient de la pêche du navire chargeur ou de celle des autres bâtimens pêcheurs français, son poids au net, sa bonne qualité, le nom de l'armateur, du navire et du capitaine, le port français d'armement, celui de sa destination et la date du départ.

Ces certificats seront délivrés en double expédition aux capitaines, qui en remettront une à nos ordonnateurs de la marine dans les colonies, ou à nos consuls et vice-consuls en pays étrangers. Ceux-ci les adresseront directement à notre ministre secrétaire d'état de la marine et des colonies, avec les certificats de déchargement ci-après : ces pièces seront transmises à notre ministre secrétaire d'état de l'intérieur.

2°. Un certificat de l'ordonnateur de la marine et du directeur des douanes dans les colonies, ou de nos consuls et vice-consuls dans les pays étrangers, constatant, 1°. qu'à l'arrivée du navire dans le port de leur résidence, ils ont reçu du capitaine et de trois de ses premiers officiers mariniers ou matelots, la déclaration, appuyée au besoin du journal de bord, de la quantité de morue chargée sur son bâtiment aux îles de Saint-Pierre et Miquelon, ou aux côtes de Terre-Neuve, pour compte de son armateur; qu'elle provient de sa pêche ou de celle d'autres navires pêcheurs qu'il désignera; 2°. que par eux-mêmes (ou par un employé de la marine et de la douane aux colonies, le chancelier ou le secrétaire du consul délégué), ils ont assisté au débarquement de la morue, et ont fait procéder à la vérification de son poids, dont ils spécifieront la quantité au net.

Les huiles transportées des lieux de pêche aux colonies seront soumises aux mêmes formalités.

A l'avenir, la vérification de la bonne qualité de la morue, qui doit être constatée à l'exportation d'un port français par deux courtiers, sera faite en présence d'un préposé de la douane du lieu d'embarquement.

7. N'auront plus droit aux primes accordées par nos ordonnances des 21 octobre 1818, 4 octobre 1820 et 1er. août 1821, les armateurs qui n'auront point adressé à notre ministre secrétaire d'état de l'intérieur les pièces nécessaires, dans l'année qui suivra le départ du navire pêcheur; les exportations de morue aux colonies ou à l'étranger, et les importations d'huile, draches ou rogues. Pour les exportations faites aux colonies françaises au-delà du cap de Bonne-Espérance, ce délai sera de 2 ans.

8. Pour constater que les primes avancées au départ ont été justement acquises par l'accomplissement de la destination, à l'arrivée dans nos ports des navires revenant de la pêche, les bureaux des douanes recevront les déclarations et affirmations des capitaines des navires pêcheurs, entendront et interrogeront leurs équipages. Ils adresseront à notre directeur général des douanes des extraits sommaires desdites déclarations, indiquant le lieu et la date de l'arrivée, le nom du navire, du capitaine et de l'armateur, le lieu où le capitaine déclarera avoir pêché et le produit dont la cargaison est composée, en rappelant de plus le port de l'armement et la date du départ. Ils délivreront un extrait desdites déclarations aux capitaines ou armateurs des navires pêcheurs.

Le directeur général des douanes adressera, mois par mois, le tableau desdits extraits à notre ministre secrétaire d'état de l'intérieur.

Tout armateur d'un navire pêcheur qui aura obtenu une prime au départ, sera tenu, dans les 3 mois qui suivront le retour de son navire dans un port français, de transmettre à notre ministre secrétaire d'état de l'intérieur un extrait de ladite déclaration faite par le capitaine.

Si le capitaine a débarqué sa cargaison de poisson hors de France, ou s'il a été empêché par naufrage, par prise ou autrement, de parvenir à sa destination ou d'y faire son retour, l'armateur sera tenu d'en rapporter la preuve dans l'année du départ.

Si l'armateur n'a reçu aucune nouvelle du navire à l'expiration du délai fixé en l'art. 375 du *Code de commerce*, il pourra demander la radiation de la soumission passée au départ pour la réception de la prime; faute par lui de se conformer à ces dispositions, il sera poursuivi pour la restitution de la prime qui lui aura été payée.

9. Les dispositions de nos ordonnances des 21 octobre 1818, 4 octobre 1820 et 1er. août 1821, qui ne sont pas rapportées par ces présentes, sont maintenues et continueront de recevoir leur exécution.

10. Nos ministres secrétaires d'état des affaires étrangères, de l'intérieur, des finances et de la marine et des colonies, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente ordonnance, qui sera insérée au *Bulletin des lois*.

Donnée en notre château des Tuileries, le 20 février, l'an de grâce 1822, et de notre règne le vingt-septième.

(*Suivent les modèles.*)

ANNÉE 18...

ILES
de
Saint-Pierre et Miquelon,
OU CÔTES
de Terre-Neuve.

N°. d'ordre.....

N°. 1^er. MODÈLE du Certificat à délivrer par le Commandant et Administrateur du Roi aux îles de Saint-Pierre et Miquelon, ou par l'un des Capitaines des vaisseaux du Roi composant la station aux Côtes de Terre-Neuve, ou, à leur défaut, par trois Capitaines de navires pêcheurs,

Aux Capitaines des navires qui prendront auxdits lieux un chargement de morue, pour l'exporter directement aux Colonies françaises ou à l'Etranger. (Art. 6.)

ILES DE SAINT-PIERRE ET MIQUELON, OU COTES DE TERRE-NEUVE.

Nous (*noms et grades des fonctionnaires publics ou des capitaines*),

Attestons que le sieur....., capitaine du navire *le*....., armé à....., par le sieur.....,

Nous a déclaré avoir chargé à son bord, pour le compte dudit armateur, la quantité de... quintaux métriques de morue (*poids net*) provenant de sa pêche ou de celle des navires (*indiquer le nom des navires pêcheurs et des armateurs*), laquelle quantité de morue, qui a été reconnue de bonne qualité, il exporte directement au port d (*indiquer le port de la colonie ou du pays étranger*).

En foi de quoi, nous lui avons délivré le présent certificat en double expédition, afin qu'il en puisse remettre une aux autorités françaises à son arrivée dans le lieu de sa destination, et garder l'autre par-devers lui pour être remise à son armateur.

Fait à....., le..... *Signé*.....

ANNÉE 18.....

DÉCLARATION
DE RETOUR.

DIRECTION
des Douanes d.....

PORT d.....

N°. d'ordre.....

N°. 2. MODÈLE de la Déclaration à faire par les Capitaines de navires revenant de la Pêche de la Morue. (Art. 8.)

PORT d.....

Par-devant M..... (*noms et titres du fonctionnaire ou préposé*) de la douane en ce port, je, soussigné, capitaine du navire *le*..., armé au port d... par M..., et sorti de ce port le.....

Déclare avoir été faire la pêche de la morue (*indiquer les lieux de pêche*), et rapporter dans ce port (*ou si le produit de la pêche a été exporté aux colonies ou à l'étranger, indiquer le lieu d'exportation*) la quantité de (*mentionner la quantité et le poids des différens produits de la pêche*) composant ma cargaison, et provenant de la pêche faite par ledit navire, ou de celle faite par (*indiquer les autres navires qui auraient contribué à faire ou à compléter la cargaison*).

En foi de quoi, j'ai signé la présente déclaration, et présenté mon journal de bord à l'appui.

Fait à....., le..... *Signature du capitaine.*

Nous (noms et titres du fonctionnaire ou préposé) *des douanes au port d...., après avoir entendu les hommes composant l'équipage du navire* le....., *capitaine....., et après avoir comparé leurs déclarations à celle du capitaine et à son journal de bord, certifions que ledit armement a rempli les conditions déterminées par l'ordonnance du 21 octobre 1818 et celle du 20 février 1822.*

Fait à....., le..... 18.....

Signature de l'officier de la douane.

Voyez l'*Ordonnance rendue le 24 février 1825.*

1823. *5 février.*

ORDONNANCE DU ROI, *qui proroge jusqu'au 1er. mars 1825 les dispositions des art. 3, 4 et 10 de l'ordonnance du 14 février 1819, relative à la pêche de la baleine et du cachalot.*

LOUIS, par la grâce de Dieu, roi de France et de Navarre, à tous ceux qui ces présentes verront, salut.

Sur le rapport de notre ministre secrétaire d'état au département de l'intérieur, nous avons ordonné et ordonnons ce qui suit :

Art. 1er. Les dispositions des art. 3, 4 et 10 de notre ordonnance du 14 février 1819, relative à la pêche de la baleine et du cachalot, maintenues par notre ordonnance du 11 décembre 1821, sont de nouveau prorogées jusqu'au 1er. mars 1825.

2. Nos ministres secrétaires d'état de l'intérieur, de la marine et des finances sont chargés de l'exécution de la présente ordonnance, qui sera insérée au *Bulletin des lois.*

1825. *24 février.*

ORDONNANCE DU ROI *concernant les primes d'encouragement pour la pêche de la morue et la pêche de la baleine.*

CHARLES, par la grâce de Dieu, roi de France et de Navarre, à tous ceux qui ces présentes verront, salut.

Sur le rapport de notre ministre secrétaire d'état au département de l'intérieur,

Vu les ordonnances royales des 8 février 1816, 21 octobre 1818, 14 février 1819, 4 octobre 1820, 1er. août et 11 décembre 1821, 20 février 1822 et 5 février 1823, relatives aux primes d'encouragement accordées jusqu'au 1er. mars 1825 pour la pêche de la morue et de la baleine;

Notre conseil d'état entendu, nous avons ordonné et ordonnons ce qui suit :

Art. 1er. Les primes d'encouragement pour la pêche de la morue et pour la pêche de la baleine, du cachalot, ou de tous autres cétacés ou amphibies à lard ou à huile, continueront d'être accordées jusqu'au 1er. mars 1830, suivant le régime actuel, sauf les modifications ci-après, qui auront leur effet à partir du 1er. mars 1825.

Pêche de la morue.

2. Le poids de 500 kilogrammes au moins, nécessaire pour obtenir la prime d'importation des huiles, s'entendra indifféremment de l'huile en nature, des draches réduites au tiers de leur poids, ou de la réunion de ces deux produits.

Pêche de la baleine.

3. La prime sera désormais portée à 70 fr. par tonneau lorsque le navire sera construit et équipé en France, et que le navire sera entièrement composé de marins français.

4. La prime sera comptée sur le tonnage d'une mouche ou autre bâtiment de petite contenance qui accompagnerait l'expédition principale et coopérerait à la pêche.

5. Outre les primes allouées au départ pour chaque bâtiment baleinier, suivant la nature et la composition de son armement, conformément aux dispositions de l'ordonnance du 14 février 1819 et aux deux modifications ci-dessus,

Il sera accordé, au retour,

1°. Moitié desdites primes,

Pour tout navire baleinier qui aura fait la pêche dans les mers du Nord, à 60 degrés au moins de latitude septentrionale,

Pour tout navire baleinier qui aura fait la pêche à l'est du cap de Bonne-Espérance, à 45 degrés au moins de longitude du méridien de Paris, et par 48 à 50 degrés de latitude méridionale;

2°. Une nouvelle prime égale à la première,

Pour tout navire baleinier qui aura fait la pêche dans l'Océan Pacifique, soit en doublant le cap Horn, soit en franchissant le détroit de Magellan;

Pour tout navire baleinier qui aura fait la pêche dans le sud du cap Horn, à 62 degrés au moins de latitude méridionale.

Mais, dans ces deux derniers cas, cette double prime ne sera acquise qu'autant que la durée de la navigation du bâtiment baleinier aura été de plus de 16 mois.

6. Les dispositions des art. 3, 4 et 10 de l'ordonnance du 14 février 1819, relative à la pêche de la baleine et du cachalot, sont de nouveau prorogées jusqu'au 1er. mars 1830.

L'admission à la francisation, prévue par le dernier paragraphe de l'art. 3 de la susdite ordonnance, s'entendra acquise par deux voyages dans les mers du Sud, ou par quatre voyages dans les mers du Nord.

7. Les dispositions des ordonnances royales non abrogées ou non modifiées par la présente continueront à recevoir leur pleine exécution.

8. Nos ministres secrétaires d'état de l'intérieur, de la marine et des finances sont chargés de l'exécution de la présente ordonnance, qui sera insérée au *Bulletin des lois.*

Donnée en notre château des Tuileries, le 24 février, l'an de grâce 1825 et de notre règne le premier.

1826. *27 septembre.*

ORDONNANCE DU ROI *ayant pour objet d'empêcher l'introduction et la salaison frauduleuses en France des poissons provenant de pêche étrangère.*

CHARLES, par la grâce de Dieu, etc. Sur le rapport de notre ministre secrétaire d'état au département de l'intérieur,

Vu l'art. 3 de l'ordonnance royale du 14 août 1816, portant réglement sur la pêche du hareng et du maquereau, et qui défend expressément à tous les pêcheurs et autres d'acheter en mer des harengs de pêche étrangère; — Vu l'art. 34 de la même ordonnance, qui charge les syndics de la pêche de

constater par des procès-verbaux les contraventions aux dispositions qu'elle renferme, et d'en poursuivre la répression ; — Vu l'ordonnance du 30 octobre suivant ;

Considérant que ces mesures, prescrites spécialement dans l'intérêt de la pêche nationale, sont loin d'exclure l'application des lois générales sur l'introduction et la préparation en France du poisson provenant de la pêche étrangère ;

Que les lois imposent un droit de 40 fr. par 100 kilogrammes sur le poisson de la pêche étrangère introduit par navire français, et de 44 fr. par 100 kilogrammes sur le même poisson quand il est introduit par navire étranger ;

Que le poisson étranger ne peut, dans aucun cas, jouir, pour sa préparation, de l'immunité sur le droit du sel, exclusivement réservé aux produits de la pêche nationale ;

Que c'est aux agens des douanes qu'il appartient d'assurer la perception de ce droit, et qu'ils doivent soit à l'aide des syndics de pêche, soit sans le concours de ceux-ci, rechercher et constater les tentatives qui pourraient être faites pour l'introduction et la salaison frauduleuses dans nos ports du poisson provenant de pêche étrangère ;

Notre conseil d'état entendu, nous avons ordonné et ordonnons ce qui suit :

Art. 1er. La faculté attribuée aux syndics de pêche de constater et de poursuivre les contraventions à l'ordonnance royale du 14 août 1816 est indépendante du droit qu'ont les préposés de nos douanes d'empêcher, par tous les moyens que les lois mettent à leurs dispositions, l'introduction et la salaison frauduleuses en France des poissons provenant de pêche étrangère.

2. Les officiers et employés de nos douanes dans les ports sont particulièrement chargés de constater l'origine des harengs et autres poissons rapportés de la mer par des pêcheurs français, et présentés pour être admis aux franchises et priviléges réservés aux seuls produits de la pêche nationale ; à cet effet, lesdits officiers et employés auront, dans les cas douteux, à procéder concurremment avec les syndics de pêche, et au besoin avec les officiers de l'administration de la marine, à l'interrogatoire des équipages, à l'examen des livres et papiers de bord et à toutes autres vérifications et recherches tendant à reconnaître si le poisson représenté a été pêché en mer par l'équipage du navire qui en est porteur, ou s'il a été acheté à des pêcheurs étrangers.

3. En cas de contravention, les préposés des douanes en rédigeront procès-verbal contre le maître du bateau pêcheur, l'armateur et les signataires des soumissions relatives au sel délivré en franchise pour servir à la salaison du poisson, et les prévenus seront déférés aux tribunaux compétens en matière de douane.

4. Nos ministres secrétaires d'état de l'intérieur, des finances et de la marine sont chargés de l'exécution de la présente ordonnance.

TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES

DANS LES RÉGLEMENS SUR LA PÊCHE MARITIME.

BEN

A.

Amendes. Celles prononcées par l'ordonnance de 1681, 569 à 572. — Par la déclaration du 23 avril 1726, 573 à 576. — Par la déclaration du 2 septembre 1726, 576. — Par celle du 24 décembre 1726, 577 à 582. — Par celle du 23 mars 1728, 583. — Par celle du 18 décembre 1728, 585. — Par l'arrêt du 2 mai 1730, 586. — Par celui du 20 juillet 1787, 589. — Par la loi du 12 mars 1803, 600. — Par le décret du 11 juin 1806, *ib.* — Par le décret du 8 octobre 1810, p. 603. — Amendes pour contraventions au réglement sur la pêche du hareng et du maquereau, 609. — Pour contraventions aux réglemens sur l'emploi des filets dits *rets traversiers* ou *chalut*, et *petit chalut à la chevrette*, 611. — Pour contrations aux réglemens sur les filets et instrumens employés à la pêche de la morue, 629.

Appats. Les appâts composés sont prohibés, 583.

Arrêts du conseil, du 2 mai 1739, concernant les parcs et pêcheries sur les Sables-d'Olonne, 586. — Du 20 juillet 1787, sur la pêche des huîtres dans la baie de Cancale, 589.

Arrêtés du gouvernement, du 30 mars 1801, concernant l'établissement et la police des madragues, 593. — Du 30 décembre 1801, relatif à la prime accordée pour la pêche de la baleine et du cachalot, 593. — Du 6 février 1802, relatif aux primes accordées pour la pêche de la morue, 594. — Du 2 juin 1802, sur le même objet, 595. — Du 6 juin 1802, sur les primes accordées pour la pêche de la baleine, 595. — Du 2 février 1803, qui accorde une prime pour la pêche du hareng, 596. — Du 4 février 1803, contenant réglement pour la pêche de la morue à Terre-Neuve, 596.

Avis du conseil d'état, du 24 décembre 1807, qui déclare libre la pêche des moules et autres coquillages, ainsi que la pêche en pleine mer, 602.

B.

Bâches. Leurs filets, 580.

Baleine. Loi du 27 mai 1792 sur la pêche de la baleine, 592. — Primes accordées pour la pêche de la baleine, 593, 595, 606, 620, 630, 634.

Bastude, 583.

Bateaux. Les bateaux sans quilles, mâts, voiles ni gouvernail sont prohibés, 575.

Benitiers volans. Leurs filets, 580.

DÉC

Blanche ou Blaquet. La pêche en est prohibée, 576, 577.

Boeufs (Pêche aux). Conditions auxquelles la pêche aux bœufs est permise, 592. — Prohibition de cette pêche, 600.

Bordigues. Obligations imposées à ceux qui en possèdent, 571.

Bouchots. Dispositions de l'ordonnance de 1681 qui les concernent, 570. — Arrêt du conseil, du 2 mai 1739, sur les parcs et bouchots situés sur les Sables-d'Olonne, 586.

Boulier. Sa prohibition pendant plusieurs mois de l'année, 570. — Manière de faire la pêche au boulier, 583.

Boulonnois. Réglement pour la pêche sur les côtes du Boulonnois, 578

Bout-de-quièvre. Quand prohibé, 570.

Boutreux. Quand prohibé, 570. — Manière de s'en servir, 580.

Brécin. Sa prohibition pendant plusieurs mois de l'année, 570.

Bretellières. Leurs mailles, 581.

Brouiller les fonds. Défenses à cet égard, 581.

C.

Cachalot. Loi du 27 mai 1792 sur la pêche du cachalot, 592. — Primes, 593, 595, 606, 620, 630, 634.

Chalut. Ordonnance sur l'emploi des filets dits *rets traversiers* ou *chalut*, et *petit chalut à la chevrette*, 611.

Chausses. Leurs filets, 580.

Chaux. Défense d'en jeter dans les eaux de la mer, etc., 576.

Ciraudières. Dimensions de leurs mailles, 581.

Cliverts. Leurs filets, 580.

Colbert. Prohibé, 571.

Coque du Levant. Défense d'en jeter dans les eaux de la mer, 575.

Coquillage. Liberté de la pêche des moules et autres coquillages, 602.

Courtines. Leurs mailles, 570, 579.

D.

Déclarations du roi, du 23 avril 1726, sur le rétablissement de la pêche du poisson de mer, 573.

Du 2 septembre 1726, qui défend la pêche du poisson nommé *blanche* ou *blanquet*, 576.

Du 24 décembre 1726, portant la même défense, 577.

Du 18 mars 1727, concernant les pêches à pied et tentes à la basse eau sur les côtes de Flandre, du Boulonnois, de Picardie et de Normandie, 578.

Du 23 mars 1728, sur la pêche dans le Languedoc, 583.

FIL

Du 18 décembre 1728, sur la pêche des moules dans les provinces de Flandre, du Boulonnois, de Picardie et de Normandie, 585.

Décrets, du 2 octobre 1798, sur les engagemens relatifs à la pêche, 592.

Du 6 octobre 1793, sur la pêche du maquereau et du hareng, 593.

Du 11 juin 1806, concernant les sels employés à la pêche maritime, 600.

Du 25 octobre 1806, qui exempte du droit de patente les capitaines des navires faisant la pêche, 602.

Du 8 octobre 1810, concernant la pêche du hareng et du maquereau, 603.

Demi-Folles. Dimensions de leurs mailles, 581.

Drague. V. *Dreige*.

Draigneau. Filet prohibé, 575.

Dranet. Filet prohibé, 575.

Dravenet. Filet prohibé, 575.

Drége (Pêche à la). Sa prohibition, 600.

Driges. Dimensions de leurs mailles, 569. — Leur prohibition à moins de permission, et obligations imposées aux pêcheurs, 573 et suiv.

Drogues. Celles employées pour appâts sont interdites, 583.

E.

Entonnoirs. Leurs filets, 580.

Etales, 579.

Etaliers, 579.

Etentes, 579.

F.

Feux. Ceux que les pêcheurs doivent montrer pendant la nuit, 569, 571.

Filets. Dispositions de l'ordonnance de 1681 sur les filets appelés *folles*, *dreiges*, *tramaux*, *trémaillades*, *picots*, 569.

Sur ceux appelés *hauts* et *bas parcs*, *ravoirs*, *courtines*, *venets*, 570.

Sur les rets ou filets destinés à la pêche du hareng, 571.

Dispositions de la déclaration du roi, du 23 avril 1726, qui interdit l'emploi de toutes les espèces de filets nommés *dreige* ou *drague* et *autres filets traînans*, excepté pour la pêche des huîtres, 573, ainsi que de *muletières* et de *tramaux dérivans* à la marée, de *chausses* ou *cauches*, *sacs* servant à la dreige, *seines*, *collerets*, *corêts*, *traisnes*, *dranets*, *draignaux*, *dravenets*, et autres filets traînans, 575.

Dispositions de la déclaration du 2 septembre 1726 sur l'emploi du filet appelé *saveneau*, 577.

Dispositions de la déclaration du 18 mars

1827 sur les mailles des filets servant aux pêcheries nommées *hauts parcs* ou *étentes*, *étales*, *hautes pentières*, *hauts étaliers*, *palis*, *marsaiques* et *harenguières*, 579. — Sur les *rets entre roches*, *traversis* et *muletières*, *ib.* — Sur les filets servant aux pêcheries nommées *bas parcs* ou *tournees*, *fourées*, *fouresses*, *courtines*, *bas étaliers* et *venets*, *ibid.* — Sur les rets servant aux *parcs couverts* ou *non couverts*, *ibid.* — Sur les filets servant aux *ravoirs*, 580. — Sur les filets servant aux pêcheries nommées *guideaux à bas étaliers* et *guideaux volans*; aux *bendtres volans*, *baches*, *chausses*, *sacs*, *gonnes*, *tonnes* et *nasses*; aux *verveux*, *clivets*, *entonnoirs* et *tonnelles volans*, *ibid.*

Sur les filets formant les sacs des *havenets*, connus aussi sous les noms de *havets*, *haveaux*, *biohettes*, *grandes savanelles* et *savonceaux*, 580.

Sur les *bouteux* et *bouts-de-quièvre*, connus aussi sous les noms de *buhantier*, *saunets*, *savres*, *lanets*, *paniers*, *ruches*, *ruchers*, *chapeau à sauterelles* et *grenadières*, 580 et 581.

Sur le filet du carreau, hunier ou échiquier, 581.

Sur les rets ou filets nommés *folles*, *demi-folles*, *grandes* et *petites canières*, *grandes* et *petites pentières*, *grands* et *petits rieux*, *cibeaudières*, *six-doigts*, *mailles royales*, *lesques*, *bretellières*, *haussières*, *flues*, *flottées*, *muletières*, *rets à croc*, *rets entre roches*, *traversis*, *macquerautières*, *tramaux*, et tous autres rets de pied, flottés, 581.

Déclaration du 23 mars 1728 sur les filets traînés par bateaux portant voiles et rames, et les filets servant à la pêche avec la tartane, à la pêche avec le boulier et avec la bastude, 583.

Disposition de l'arrêt du conseil, du 2 mai 1789, sur les filets servant aux parcs et pêcheries situés sur les Sables-d'Olonne, 588.

Loi du 15 avril 1791 sur les mailles des filets servant à la pêche aux bœufs, 591.

Dispositions de l'arrêté du 2 février 1803 sur les filets permis ou défendus dans l'étendue des pêcheries françaises à la côte de Terre-Neuve, 599.

Loi du 12 mars 1803, qui prohibe la pêche aux bœufs ou à la dreige et la pêche au gangui, et ordonne le brûlement des filets qui y auront servi, 600.

Ordonnance du 13 mars 1818 sur l'emploi des filets dits *rets traversiers* ou *chalut*, et *petit chalut à la chevrette*, 611.

Ordonnance du 21 novembre 1821 portant réglement sur la pêche de la morue, et qui défend l'usage des filets appelés *hallopes* et détermine l'emploi des *seines*, 626.

Flandre. Réglement pour la pêche sur les côtes de Flandre, 578.

Fichures. Défense de s'en servir pour prendre des poissons dans les bastudes, 570.

Flues. Leurs mailles, 581.

Folles. Dimensions de leurs mailles, 569, 581.

Fonds. Défense de brouiller les fonds, 581.

Fourées, Fouresses. Mailles des filets servant à ces pêcheries, 579.

Frai de poisson. La pêche en est prohibée, 577.

G.

Gangui. Mois pendant lesquels il est prohibé par l'ordonnance de 1681; 570. — La pêche au gangui est interdite en tout temps dans les étangs salés, 583. — Permise à la mer, *ibid.* — Prohibition de cette pêche, 600.

Gonnes. Leurs filets, 580.

Guideaux. Quand prohibés, 570. — Leurs mailles, 580.

H.

Hallopes. Filets prohibés pour la pêche de la morue, 529.

Hareng. Dispositions de l'ordonnance de 1681 sur la pêche du hareng, 571. — De l'arrêt du conseil de 1687, 573. — Du décret du 6 octobre 1793, 593. Prime pour cette pêche, 596. — Pêche du hareng sur la côte comprise entre Calais et Barfleur, salaison et vente du hareng, 603. — Ordonnance portant réglement sur la pêche du hareng, 609. — Ordonnance du 4 février 1822, portant que cette pêche reste libre et non limitée pour tous les ports du royaume, 630.

Harenguières, 579.

Haussières. Leurs mailles, 581.

Havenets. Leurs filets, 580.

Huître. La pêche en est permise avec la dreige, 576. — Arrêt du conseil, du 20 juillet 1787, sur la pêche des huîtres dans la baie de Cancale, 589.

L.

Languedoc. Déclaration du roi sur la police de la pêche dans le Languedoc, 583. — Loi sur cette pêche, 592.

Lesques. Leurs mailles, 581.

Lois du 5 avril 1791 sur la pêche dans les provinces du Languedoc et du Roussillon, 592. — Du 29 juillet 1791, qui supprime la compagnie d'Afrique pour la pêche du corail, *ib.* — Du 27 mai 1792, relative à la pêche du cachalot, *ib.* — Du 12 mars 1803, qui prohibe la pêche dite *aux bœufs* ou à la drège, et *au gangui*, 600.

M.

Madragues. Ne peuvent être construites sans permission, 571. — Obligations imposées aux propriétaires, *ibid.* — Arrêté du 30 mars 1801, relatif aux permissions de caler des madragues, 593.

Mailles. Dimensions de celles des filets, réglées par l'ordonnance de 1681, 569. — Par la déclaration du roi, du 18 mars 1727, 578. — Leurs modèles déposés aux greffes des tribunaux, 581. — Dimensions des mailles royales, *ibid.*

Maquereau. Décret du 6 octobre 1793 sur la pêche du maquereau, 593. — Salaison, 600. — Pêche sur la côte entre Calais et Barfleur, salaison et vente du maquereau, 603. — Ordonnance portant réglement sur la pêche du maquereau, 609.

Macquerautières. Leurs mailles, 581.

Marsaiques, 579.

Muletières. Les muletières dérivantes prohibées, 575. — Dimensions des mailles des filets, 579.

Momie, Musc. Défense d'en jeter dans les eaux de la mer, 576.

Morue. Dispositions de l'ordonnance de 1681 sur la pêche de la morue, 571 et suiv. — Arrêté du 6 février 1802, relatif aux primes accordées pour l'encouragement de la pêche de la morue, 594. — Arrêté du 6 juin 1802 sur le même objet, 595. — Arrêté du 4 février 1803, contenant réglement sur cette pêche à l'île de Terre-Neuve, 596. — Ordonnance du 13 février 1815, qui modifie les art. 11 et 14 du réglement du 4 février 1803 sur la pêche de la morue, 605. — Ordonnance du 8 février 1816, relative aux primes pour cette pêche, 607. — Autre du 21 octobre 1818 sur le même objet, 613. — Autre, additionnelle à cette dernière ordonnance, 625. — Ordonnances du 21 octobre 1821 portant réglement sur la police de la pêche à l'île de Terre-Neuve, 626. — Ordonnance du 20 février 1822, qui modifie celles des 21 octobre 1818, 4 octobre 1820 et 1er. août 1821, relatives aux primes d'encouragement pour la pêche de la morue, 631. — Ordonnance du 24 février 1825 sur les primes pour cette pêche, 634.

Moules. Déglaration du roi, du 18 décembre 1728, sur la pêche des moules dans les provinces de Flandre, du Boulonnois, de Picardie et de Normandie, 585.

Moulières. V. *Moules*.

Muletières. Leurs mailles, 581.

N.

Nasses. Leurs filets, 580.

Noix vomique. Défense d'en jeter dans les eaux de la mer, 576.

Noix de cyprès. Même défense, 575.

Normandie. Réglement pour la pêche sur les côtes de Normandie, 578.

O.

Ordonnances de 1681 sur la pêche maritime, 569.

Du 27 juin 1814, concernant les droits sur les poissons de mer provenant de pêche étrangère, 605.

Du 13 février 1815, qui modifie le réglement du 4 février 1803 sur la pêche de la morue, 605.

Du 8 février 1816 sur les primes pour la pêche de la baleine et du cachalot, 606.

Du 8 février 1816, relative aux primes pour la pêche de la morue, 607.

Du 14 août 1816, portant réglement pour la pêche du hareng et du maquereau, 609.

Du 13 mars 1818 sur l'emploi des filets de pêche dits *rets traversiers* ou *chalut*, et *petit chalut à la chevrette*, 611.

Du 21 octobre 1818, relative aux primes d'encouragement pour la pêche de la morue, 613.

Du 14 février 1819, pour la pêche de la baleine et du cachalot, 620.

Du 4 octobre 1820, additionnelle à celle du 21 octobre 1818, 625.

Du 21 novembre 1821, portant réglement sur la pêche de la morue, 626.

Ordonnances du 11 octobre 1821, relative à la pêche de la baleine et du cachalot, 630.
Du 4 janvier 1822 sur la pêche du hareng, 630.
Du 10 février 1822 sur la pêche de la morue, 631.
Du 5 février 1823 sur la pêche de la baleine et du cachalot, 634.
Du 27 septembre 1826 sur l'introduction et la salaison frauduleuses des poissons provenant de pêche étrangère, 634.

P.

Palis, 579.
Parcs et Pêcheries. Dispositions de l'ordonnance de 1681, 570. — De la déclaration du roi, du 18 mars 1727, 578 et suiv. — De l'arrêt du conseil, du 2 mai 1739, sur les parcs et pêcheries situés sur les grèves des Sables-d'Olonne, 586.
Patente. Décret du 25 octobre 1806, portant que les capitaines des navires faisant la pêche ne sont pas assujettis au droit de patente, 602.
Pêche. Celle de la mer déclarée libre, 569. — Mois et lieux où elle est prohibée dans le Languedoc, 583. — Liberté de la pêche sur les côtes et à la mer, 602. — Décret du 2 octobre 1793 sur les engagemens relatifs à la pêche, 593. — Ordonnance ayant pour objet d'empêcher l'introduction et la salaison frauduleuses de poissons provenant de pêche étrangère, 634.
Pêche de la baleine et du cachalot. Loi du 27 mai 1792, 592. — Primes accordées pour cette pêche, 593, 595, 606, 630, 634.
Pêche a la bastude, 583.
Pêche aux boeufs. Conditions auxquelles elle est permise, 592. — Sa prohibition, 600.
Pêche au boulier, 583.
Pêche a la drège. Prohibée, 600.
Pêche étrangère. Droits d'entrée sur les poissons de mer provenant de pêche étrangère, 605, 608. — Ordonnance pour empêcher l'introduction et la salaison frauduleuses de ces poissons, 634.
Pêche aux feux. Prohibée, 583.
Pêche au gangui. Quand permise ou défendue, 383. — Sa prohibition, 600.
Pêche du hareng et du maquereau. Décret du 6 octobre 1793, 593. — Prime accordée pour la pêche du hareng, 596. — Pêche du hareng et du maquereau sur la côte entre Calais et Barfleur, salaison et vente, 603. — Réglement général, 609. — Pêche du hareng, déclarée libre pour tous les ports du royaume, 630.
Pêche des moules. La pêche des moules sur les côtes est libre, 602. V. *Moules*.
Pêche de la morue. V. *Morue*.
Pêche a pied a la basse eau. Police de cette pêche, 581.
Pêche des sardines. Salaisons des sardines, 600.
Pêche a la tartane. Comment elle doit être faite, 583.
Pêcheries. Ordonnance de 1681, 570. — Déclaration du roi, du 18 mars 1727, 578. — Arrêt du conseil, du 2 mai 1739, sur celles des Sables-d'Olonne, 586.
Pêcheurs. Obligations qui leur sont imposées par l'ordonnance de 1681, 569 à 572.
Pentières, 579.
Perquisitions. Celles des filets et engins prohibés sont prescrites par la déclaration du 23 avril 1726, 575. — Par celle du 24 décembre 1726, 578. — Par celle du 18 mars 1727, 582. — Par celle du 28 mars 1728, 584.
Picots. Leurs mailles, 569. — Obligations imposées à ceux qui se servent de ces filets, 575.
Poissons royaux. Dispositions de l'ordonnance de 1681, qui déclare les dauphins, esturgeons, saumons et truites *poissons royaux*, 572.
Picardie. Réglement pour la pêche sur les côtes de Picardie, 578.
Prud'hommes-pêcheurs. Lois sur l'établissement et la juridiction des prud'hommes-pêcheurs, 592, 598, 596.

R.

Ravoirs. Leurs mailles, 570, 571, 580.
Résure. Doit être visitée, 569.
Rets ou Filets. (V. *Filets*.) Rets entre roches, 579.
Rets a roc. Leurs mailles, 581.
Rets entre roches. Leurs mailles, 581.
Rets traversier ou Chalut. Ordonnance sur l'emploi de ce filet, 611.
Rieux. Leurs mailles, 581.
Roussillon. Pêche dans la province du Roussillon, 592.
Ruches. Quand prohibées, 570.
Rues ou Rang. Défense aux pêcheurs de quitter le leur, 569.

S.

Sables-d'Olonne. Arrêt du conseil, du 2 mai 1739, sur les parcs, bouchots et pêcheries établis sur les Sables-d'Olonne, 586.
Sacs. Leurs mailles, 580.
Seine. Filet prohibé, 571, 575. — Son emploi pour la pêche de la morue, 629.
Sels et Salaisons. Décret sur les salaisons, 600. — Ordonnance sur les salaisons du hareng et du maquereau, 610. — Ordonnance du 27 septembre 1826, ayant pour objet d'empêcher l'introduction et la salaison frauduleuses en France des poissons provenant de pêche étrangère, 634.
Six-Doigts. Dimensions de leurs mailles, 581.

T.

Tartane. Comment la pêche à la tartane doit se faire, 583.
Tentes ou Etentes a la basse eau. Police de ces pêches, 581.
Tonnes ou Tonnelles. Leurs filets, 580.
Traînes et autres filets traînans. Sont prohibés, 575.
Tramaux. Les tramaux dérivans prohibés, 575. — Mailles des tramaux, 581.
Traversis, 579, 581.

V.

Venets. Leurs mailles, 570, 571.
Verveux. Leurs filets, 580.

FIN DE LA TABLE DES RÉGLEMENS SUR LA PÊCHE MARITIME,

ET DU DICTIONNAIRE DES PÊCHES.

SEP 16 1947